

Ingrediënten en Recept

Biefstuk met stroganoffsaus

1 december 2012 Geschreven door [Annemiek](#) 28 Comments



Geserveerd met een eenvoudige groene salade en wat krokante aardappelkroketten is dit voor ons gezin het ultieme weekendgerecht: biefstuk met stroganoffsaus. De stroganoffsaus kun je prima van tevoren maken en op het laatste moment even opwarmen.

Ingrediënten voor 2 personen

- 2 biefstukken à 150 – 200 gram (kogel of ossenhaas van de slager!)
- Bakje champignons, schoongeborsteld en in plakjes gesneden
- 1 rode en 1 groene paprika, in repen of blokjes gesneden
- 2 grote uien, in halve ringen gesneden
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- Klein blikje tomatenpuree
- 1/2 runderbouillonblokje
- Worcestersaus
- Tabasco
- 125 ml slagroom
- 1 flinke tl paprikapoeder
- Snufje chilipoeder
- Vodka of cognac (in het originele recept staat vodka)
- Zout en peper

Bereiding

Haal de biefstukken uit de koelkast en laat ze op kamertemperatuur komen (heel belangrijk!).

Verwarm wat boter of olie in een koekenpan en fruit hierin op laag vuur de ui en paprikapoeder tot de ui zacht is. Zet het vuur iets hoger en voeg de paprika's en champignons toe. Pers het teentje knoflook erboven uit en fruit ook even mee.

De champignons laten veel vocht los en dit is nodig om de groenten verder in gaar te stoven. Doe de deksel op de pan en laat op een laag vuur alle groenten zacht smoren. Wanneer de groenten zacht zijn blus je ze af met een flinke scheut vodka of cognac en laat heel even inkoken.

Voeg dan de tomatenpuree en het halve bouillonblokje toe en bak even kort mee. Breng de saus verder op smaak met de overige ingrediënten en voeg eventueel nog een scheutje water toe. Op het laatste moment kan de slagroom erbij. Warm alles goed door.

Bron



<http://www.keukenliefde.nl/biefstuk-met-stroganoffsaus/>

Info Martine Lycke, 27/12/2016

Aanstoven:

2 uien

2 kl paprika

+ 500g champignons

1 rode paprika en nog een kleintje

1 gele paprika

3 teentjes look

Onder deksel 5 minuten,

Daarna vocht laten uitkoken en

+ 1 klein blikje tomatenconcentraat laten meestoven

+ 3 el Metaxa

+ 2 el worcestersaus

+ ½ vleesbouillonblokje

+ Chilipoeder

+ Tabasco

100 ml room toevoegen aan groenten (voor opdienen, rest kan je dus makkelijk vooraf maken)

+ peterselie

Vlees bakken

Aardappelen in microgolf gedaan 5 min en daarna in blokjes in saus opgewarmd op moment van opdienen.

Fotos

