



SNELLE BOEUF STROGANOFF

NODIG (± 5 PERSONEN)

2 el olijfolie
500 gram biefstuk
2 uien, gepeld en in ringen
1 rode puntpaprika
250 gram champignons
25 gram boter
1 el tomatenpuree
1 el dijonmosterd
1 el gerookte paprikapoeder
50 ml wodka
200 ml crème fraîche
4 grote aardappels geschild
2 el gehakte bladpeterselie

DOEN

1. Maak de champignon schoon en snijd in plakjes. De uien in dunne ringen snijden en de paprika in lange reepjes. Schil en was de aardappel en snijd deze in hele dunne reepjes. Verwarm de oven op 200 °C.
2. Meng de dunne reepjes aardappel met olijfolie en zout. Verdeel deze op een bakplaat met bakpapier en zet ongeveer 15 minuten in de oven. Zorg dat er niet teveel reepjes op de plaat ligt, gebruik anders 2 platen. Je kunt de aardappels ook enkele minuten frituren.
3. Bak ondertussen de biefstuk op hoog vuur aan alle kanten goudbruin. Schep het vlees uit de pan, leg op een bord en dek losjes af met aluminiumfolie.
4. Verhit de pan en stook in boter/olie de uien 5 minuten op middelhoog vuur. Voeg de puntpaprika toe en 2 minuten later de champignons. Leg deksel op pan en stook in ongeveer 5 minuten gaar. Doe de tomatenpuree, dijonmosterd, paprika en wodka erbij en roer goed.
5. Voeg vervolgens de crème fraîche toe en stook nog even. Breng smaak en zout en peper. Doe het vlees terug in de pan en schep in de saus erdoor. Strooi de bladpeterselie erover en serveer met de lucifersaardappels.

GROOTS
MET EEN
ZACHT G



WWW.BONAPETIT.NU