

## Bœuf Stroganoff

### Samenstelling

1 grote vleestomaat	olie
200gr champignons	pezo
1 theelp. Citroensap	30gr boter
2 uien	3 eetlp tomatenpuree
750gr rundsvlees	2 theelp. Mosterd
2,5dl zure room	1 middelgrote augurk

### Bereiding

Dompel de tomaat in kokend water, ontvel hem, verwijder de pitjes en het kroontje.

Snij het vruchtvlees in dobbelsteentjes.

Borstel de champignons schoon, snijd ze in vieren en bedruppel ze met citroensap tegen verkleuren.

Pel de uien en versnipper ze fijn.

Snijd de augurk in blokjes.

Snijd het rundsvlees eerst in plakken en vervolgens in 4cm lange en 1 cm brede repen.

Verhit de olie in een ruime pan.

Bak eerst het vlees hierin op een hoog vuur in porties, gedurende 3 à 4 min. aan. Strooi er zout & peper over, neemt dit uit de pan en zet afgedekt weg.

Smelt wat boter in een pan en fruit de uien aan op een matig vuur.

Voeg de champignons, de stukjes tomaat, tomatenpuree en de versneden augurk toe en laat dit geheel gedurende een 8 tal minuten zachtjes sudderen

Roer de mosterd er door en breng op smaak met pezo.

Voeg het vlees aan de saus toe en breng aan de kook. Roer de zure room door en laat op een laag vuur gedurende 10 min. doorwarmen.

Laat niet meer doorkoken, om schifting te vermijden van de zure room.

Kruid zonodig bij.

Vergezel deze russische stoverij met gebakken aardappelschijfjes.

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

