

FILET STROGANOW

Klassiek rundvleesgerecht uit Rusland, dat met champignons, augurkjes in het zuur en zure room wordt bereid.

Zijn naam kreeg dit gerecht van graaf Sergej Grigorjewitsj Stroganow, burgemeester van Odessa, die in de 19de eeuw leefde.

Benodigheden (6 pers)

- 750 gr runderfilet (ossehaas)
- 120 gr gekookte ham
- 15 augurkjes in het zuur
- 4 sjalotten
- 1/2 l runderfond
- 1 koffiel paprikapoeder
- 1/2 kg champignons
- 1 koffiel Dijon-mosterd
- 2,5 dl zure room
- boter
- zout, peper
- fijngehakte peterselie

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

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>



Bereidingswijze

- filets in dunne schijfjes snijden
- ham in blokjes snijden
- sjalotjes fijnhakken
- champignons in dunne schijfjes snijden
- in een kookpot sjalotjes stoven in wat boter
- de ham en de augurkjes kort meebakken
- de champignons ook kort meebakken
- blussen met 3/4 van de hoeveelheid runderfond, 1/4 overhouden
- paprikapoeder en mosterd erdoor roeren
- de room toevoegen en tot een gebonden saus laten inkoken
- op smaak brengen met peper en zout

juist voor het opdienen

- in een koekenpan de boter verhitten, het vlees in porties aan beide zijden heel kort aanbakken en uit de pan halen (warm houden)
- de pan deglaceren met de rest van de fond, wat laten inkoken en bij de saus doen
- de saus opwarmen
- het vlees onder de saus mengen, niet meer laten koken
- de gedresseerde borden bestrooien met peterselie

Wij serveren dit met aardappelpuree, bestrooid met met een mengsel van goudbruin geroosterd paneermeel en fijngehakte peterselie.