

# Beef Stroganoff

Ingrediënten voor 4 personen:

700 à 800 gr kippestukjes of Varkenshaasje versneden in reepjes van 2.5 cm  
1 Ajuin, gepeld en gehalveerd  
30 gr Boter  
120 gr Champignons, gewassen en gehalveerd  
2 eetlepels Tomatenpasta  
100 gr Witte wijn  
100 gr Vleesbouillon of 100 gr water + bouillonblokjes  
1 eetlepel Maïzena  
1 koffielepel Dijon mosterd  
120 gr Zure room  
1 eetlepel Paprika  
1/4 koffielepel Cayennepeper  
1 koffielepel Zout  
Vold. Verse peterselie (om te garneren)

Bereiding:

Plaats de ajuin in de mengbeker en hak fijn  
Stel in: 5 sec / stand 7

Voeg de boter toe en kook  
Stel in: 2 min / 100°C / stand 1

Plaats de overige ingrediënten, behalve de peterselie, in de mengbeker en kook  
Stel in: 20 min / roerstand / 100°C / linksom werken

Versier met de peterselie

