

Ingrediënten voor 4 personen

500 gr macaroni 750 gr
rundergehakt 4 teentjes knoflook,
geperst 2-3 el bloem 1 tl zoet
paprikapoeder 2 el olijfolie 50 gr
boter 1 grote ui, in dunnen ringen
250 kleine champignons,
gehalveerd 2 el tomatenpuree
2-3 tl djonmosterd 60 ml witte
wijn 1.25 dl runderbouillon 185 gr
zure room 3 el fijngehakte
peterselie

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Italiaans
Smaak: Zacht en romig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Stroganoff-gehaktballetjes met macaroni

Gewoon lekker!!

Bereidingswijze

Kook de macaroni in een grote pan kokend water met zout beetgaar. Giet de pasta af en houd hem warm. Meng met uw handen gehakt, knoflook en wat zout en peper in een kom. Draai balletjes van 2 el gehakt. Meng bloem, paprikapoeder en versgemalen peper in een diep bord. Rol de gehaktballetjes erdoor. Verhit de olie en de helft van de boter in een koekenpan. Bak de gehaktballetjes in gedeelten goudbruin. Haal ze uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Smelt de rest van de boter in de pan en fruit de ui. Voeg de Champignons toe en laat ze gaar worden. Roer tomatenpuree, mosterd, wijn en bouillon erdoor. Doe de balletjes terug in de pan en breng de saus langzaam aan de kook. Zet het vuur laag en laat de saus 5 minuten pruttelen: roer af en toe. Breng op smaak en roer de zure room erdoor. Serveer de balletjes met de pasta en bestrooi ze met de peterselie.