

## Ingrediënten voor 2 personen

1 kleine ui 250 g champignons 15 g boter 2 biefstukjes van elk 100 g zout en peper 1 el tomatenketchup mespuntje suiker 125 ml creme fraiche

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Internationaal  
**Smaak:** Neutraal  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## boeuf stroganoff

Boeuf Stroganov uit de magnetron

### Hulpmiddelen

Magnetron.

### Vorbereiding

Pel en snipper de ui. Borstel de champignons schoon en snijd ze in plakjes. Smelt de bo ter in een grote ronde schaal: onafgedekt in ca. 30 sec op 700 watt. Roer de gesnipperde ui en de plakjes champignon erdoor en verhit ze: afgedekt ca. 2 min op 700 watt.

### Bereidingswijze

Leg de biefstukjes op het champignonmengsel en verhit: afgedekt ca. 2 in op 700 watt. Neem de biefstukjes uit de schaal, bestrooi ze met zout en peper en laat ze, verpakt in alumimiumfolie, enkele minuten nagaren. Roer intussen de tomatenketchup, een mespuntje suiker en de creme fraiche door het champig nonmengsel. Voeg naar smaak zout en peper toe. Laat de champignonsaus iets inkoken: onafgedekt in ca. 2 min op 700 watt. Snijd de biefstukjes in smalle reepjes. Roer de reepjes vlees samen met het uitgelopen vlees nat door de saus.

### Serveertips

Lekker met patates frites.