

Ingrediënten voor 2 personen

1 biefstuk van de haas 100 gr, aromapoeder, 1 eetlepel roomboter, 1 eetlepel wodka, 1 ui [middel], knoflook, 50 gr. champignons, 1 eetlepel tomatenpuree, ca. 1 dl. water, 1 eetlepel barbequesaus, Kruiden: tabascosaus, worcestershiresaus, Seasonall, Zout, vers gemalen peper, barbequesaus. 2 eetlepels room of sour creme, 1 theelepel bloem.

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

Boeuf stroganoff

Lekker met komkommersla en Rijst.

Vorbereiding

Wrijf de biefstuk in met aromapoeder en zout. Laat in een koekenpan de boter bruin worden en bak hierin de biefstuk aan beide kanten bruin. Zet het gas laag, giet de wodka over de hete biefstuk en flambeer deze. Haal de biefstuk uit de pan en smeer het fijngesnipperde uitje met de knoflook gesnipperd en de in plakjes gesneden champignons in de achtergebleven boter. Voeg de tomatenpuree toe, de barbequesaus met wat water en kruiden. Klop de slagroom of sour creme met de bloem tot een gladde massa. Schenk iets van de saus hierbij en vervolgens terug in de pan en laat alles onder goed roeren even binden. Verwarm tenslotte de biefstuk nog even in de saus en dien hem op met drooggekookte rijst.