

Ingrediënten voor 4 personen

Boter paprikapoeder 1 rode
paprika 1 ui 150 g champignons
1 blikje tomatenpuree wodka 1
bekertje creme fraiche

Tijd: 20-30 min.

Soort_gerecht: Saus/dressing

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Stroganoffsaus

Vorbereiding

Paprika en ui in reepjes of fijne ringen snijden.

Bereidingswijze

Champignons in plakjes snijden. smelt wat boter in een pan. voeg een tl paprikapoeder toe en laat dit even bakken, zodat de smaak goed vrijkomt. doe de tomatenpuree en de groenten in de pan, roer alles goed om en bak dit alles op hoog vuur tot alles gaar is. schenk er een flinke scheut wodka bij en flambeer(voorzichtig aansteken met een lucifer- als de alcohol is verdamppt, dooft de vlam vanzelf). haal de pan van het vuur en roer de creme fraiche er doorheen.

Serveertips

Serveren bij biefstuk.