



STROGANOFF MET GEHAKTBALLETJES

Ingrediënten voor 4 personen:

Voor de Stroganoff:

- 2 eetlepels zonnebloemolie
- 3 uien in dikke halve ringen
- 1 paprika in grote blokjes
- 250 gram kastanjechampignons in kwartjes of halfjes
- 1 blikje tomatenpuree é 70 gram
- 250 milliliter kippenbouillon
- 300 milliliter kookroom light
- 1 theelepel Franse mosterd
- 4 eetlepels maizena
- Lekker met zilvervliesrijst

Voor de gehaktballetjes:

- 300 gram rundergehakt
- gesnipperd sjalotje
- 3 eetlepels paneermeel
- 1 theelepel mosterd
- eetlepel paprikapoeder
- Peper en zout naar smaak

Bereiding:

- Voeg in een kom het rundergehakt, sjalotje, ei, paneermeel, mosterd, paprikapoeder en peper en zout naar smaak toe. Kneed alles goed door elkaar tot je een mooie egale massa hebt.
- Rol hier balletjes van in de gewenste grootte en bak ze in een braadpan met zonnebloemolie rondom bruin. Haal ze vervolgens uit de pan en leg ze op een bord.
- Bak hierna de uien in de pan, voeg even later de paprika en daarna de champignons toe. Voeg de tomatenpuree toe en laat het goed meebakken, zodat het ontzuurt.
- Voeg de kippenbouillon toe en breng aan de kook. Leg de balletjes voorzichtig in de pan en wacht tot het geheel opnieuw kookt.
- Roer vervolgens de kookroom en de mosterd erdoor en laat het zo'n 15 minuten zachtjes doorkoken op laag vuur.
- Kook ondertussen de zilvervliesrijst volgens de verpakking.
- Doe de maizena in een kopie, roer er 4 eetlepels koud water doorheen en voeg het toe aan de saus. Laat het maizenapapje even zachtjes meekoken en roer voortdurend door. De saus zal nu dikker worden.
- Serveer de Stroganoff samen met zilvervliesrijst op een bord.