

Stroganoff- gehaktpannetje

Ingrediënten

Voor de gehaktballetjes:

- 500 gram rundergehakt
- 45 gram paneermeel
- 2 eetlepels mosterd
- 1 eetlepel paprikapoeder
- 1 ei
- Bosje platte peterselie, fijngehakt

Voor de stroganoffsaus:

- 2 paprika's, zaadlijsten verwijderd en in smalle repen gesneden
- 400 g champignons, in plakjes gesneden
- 1 grote ui, fijngesnipperd
- 1 teen knoflook, uitgeperst
- 1 eetlepel paprikapoeder
- 70 gram tomatenpuree
- 1 runderbouillonblokje
- 200 mililiter slagroom
- Worcestersaus en tabasco, optioneel voor extra pit!
- 1 kilo connect aardappelen

Bereiding

Doe de ingrediënten voor het gehakt (gebruik de helft van de peterselie) in een kom en voeg naar smaak zout en peper toe. Kneed het gehakt door elkaar en draai er circa 20 gehaktballetjes van. Verhit roomboter in een pan. Voeg de gehaktballetjes toe en bak rondom goudbruin. Laat op middelhoog vuur gaar worden. Schep de gehaktballetjes uit de pan op een bord.

Bak de paprika's, champignons, ui, knoflook en paprikapoeder in het bakvet van de gehaktballetjes op hoog vuur. Bak net zolang totdat de groenten geslonken zijn. Voeg de tomatenpuree toe en bak een minuut mee. Verkruiemel het bouillontablet erboven en voeg 250 ml water en de room toe. Breng het vocht aan de kook en zet dan het vuur laag. Voeg de gehaktballetjes toe en doe de deksel op de pan. Laat zachtjes pruttelen tot het vocht wat is ingedikt.

Serveer met gekookte aardappels.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: www.keukenliefde.nl

Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

Biologische
Boerderijwinkel