MAISON PRIMAGO

STROGANOFFSAUS

Ingrediënten 4 personen

- 250 g champignons
- 1 grote ui
- 1 rode paprika
- 1 klontje roomboter
- 3 el. bloem/of allesbinder
- scheutje worcestersaus
- 2 kopjes bouillon
- 125 ml. slagroom of koffieroom
- 2 el. tomatenpuree
- 1 tl. mosterd
- 1 tl. kerriepoeder
- 1 tl gerookte paprikapoeder
- 1 glaasje wodka
- zout en vers gemalen peper (voor een pittige variant kun je cayennepeper gebruiken)
- Takje oregano of peterselie

Bereiding

Ui en paprika snijden en bakken in roomboter, champignons meebakken. Beetje peper erbij.

Vervolgens de bloem erdoor roeren en daarna de bouillon. Op smaak brengen met de tomatenpuree, kerrie, worcestersaus, paprikapoeder, mosterd en eventueel nog wat zout. Voeg de wodka toe en even door laten pruttelen.

Laat de saus 5 minuten afkoelen en voeg dan de room toe zodat het niet kan gaan schiften. Even verwarmen maar niet meer laten koken.

Serveer de saus met een takje oregano of peterselie