

# Pasta Stroganoff

 Bereiden in: Hapjespan

 Voorbereiding: 10 min.

 Bereiding: 30 min.

Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- 400 gram biefstuk - biefpuntjes - minute steaks
- 500 gram tagliatelle
- 250 kastanje champignons
- 4 tenen knoflook
- 2 uien
- 2 rode paprika's
- 2 eetl. tomaten puree
- 2 eetl. pikante paprika poeder, milde kan ook.
- 100 ml. slagroom
- 100 gram roomboter
- 100 ml. runderbouillon
- 2 eetl. maïzena
- bosje peterselie
- gemalen peper en zeezout naar eigen smaak

## Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
[info@sameneenkoekopen.nl](mailto:info@sameneenkoekopen.nl)  
[www.sameneenkoekopen.nl](http://www.sameneenkoekopen.nl)

# Pasta Stroganoff

## Bereiding

Kook de pasta in gezouten water volgens de bereidingswijze op de verpakking.

- 1 We maken eerst al het snijwerk klaar.  
Snij de uien in kleine stukjes, hak de knoflook en de peterselie fijn. Ook de paprika snijden in dunne reepjes. de champignons in kwartjes snijden.
- 2 Ook de biefstuk snijden, doe dit in plakjes en bestrooi ze met peper en zout.
- 3 De roomboter in de warme pan laten smelten, gebruik een hapjespan. Nu de biefstuk kort, om en om, bakken zodat het aan de buitenkant iets bruint. Binnenkant rosé laten. Vlees uit de pan op een bord afdekken met aluminiumfolie.
- 4 Fruit in dezelfde pan de knoflook en ui tot ze glazig zijn daarna de paprika, champignons, tomatenpuree en paprikapoeder toe voegen en even aanbakken.
- 5 Blus af met de bouillon en room en breng op smaak met peper en zout.
- 6 Maak een papje van de maïzena met wat water en giet dit bij de saus. Roer om en laat nog even stoven. Voeg nu de biefstuk toe en warm met het deksel op de pan nog een minuut door.

Roer de pasta door de saus en serveer in diepe borden. Garneer met de gehakte peterselie en verse zwarte peper.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)