



Rundersaucijs Stroganoff

met aardappelpuree en rode bietsalade



20-30min



2 personen

Bœuf Stroganoff is een absolute klassieker uit de Russische keuken. Wij vervangen de traditionele biefstukblokjes met stukjes rundersaucijs in een waanzinnig lekkere saus met champignons, ui, een knoflook-kruidentmix en crème fraîche. De frisse rode bietsalade en romige aardappelpuree die je erbij serveert, maken dit gerecht helemaal af.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 250g champignons
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 2 rundersaucijsjes
- 1 zakje knoflook-kruidenmix
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 rode biet
- 75g rucolamelange
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 50ml melk ⁷
- 1el boter ⁷
- 1el bloem ¹
- ½tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- grote koekenpan
- aardappelstamper
- dunschiller
- maatbeker
- keukenrasp
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 961kcal, vet 60.6g, koolhydraten 62.5g, eiwit 41.5g



1. Aardappels koken

Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil de **aardappels** en snijd ze in grove stukken. Kook ze in 14-16min gaar. Giet af in een vergiet en zet de **aardappels** afgedekt in de pan opzij.



4. Saus koken

Doe de **champignons**, **ui** en **knoflook** in dezelfde pan en bak 4-5min tot de **champignons** goudbruin zijn. Roer er 1el bloem doorheen en verhit ca. 1min. Meng in een maatbeker 150ml heet water met de **kruidenmix** en de **helft van de bouillon**. Giet in de pan en breng aan de kook. Zet het vuur lager en laat de saus op medium tot laag vuur 6-7min inkoken.



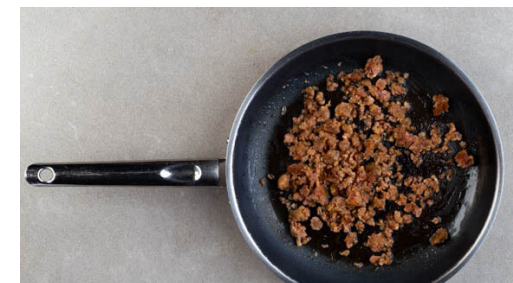
2. Ingrediënten voorbereiden

Borstel evt. de **champignons** en snijd ze doormidden (de grotere in kwarten). Pel en halveer de **ui** en snijd in dunne reepjes. Pel de **knoflook** en hak fijn. Trek de velletjes van de **worsten** en trek ze met je handen uit elkaar in kleine stukjes.



5. Salade maken

Schil de **rode biet** en rasp grof. **Tip:** Aangezien rode biet sterk afgeeft, kun je het beste keukenhandschoenen en een schort dragen tijdens het verwerken. Klop een dressing van 2el olijfolie, 1el azijn, ½tl mosterd en een flinke snuf peper en zout. Meng met de **rode biet** en de **rucolamelange**.



3. Worsten bakken

Verhit een grote koekenpan met 1tl plantaardige olie op medium tot hoog vuur. Bak de **worststukjes** ca. 2min aan en maak de stukjes nog kleiner met een spatel.



6. Aardappels stampen

Stamp de **aardappels** met 50ml melk, 1el boter en een snuf peper en zout tot een romige **puree**. Maak de saus af door **crème fraîche** toe te voegen aan de koekenpan en proef of je nog peper en zout wil toevoegen. Verdeel de **aardappelpuree** over de borden en schik de **Stroganoff van rundersaucijs** erbovenop. Serveer met de **rode bietsalade** ernaast.