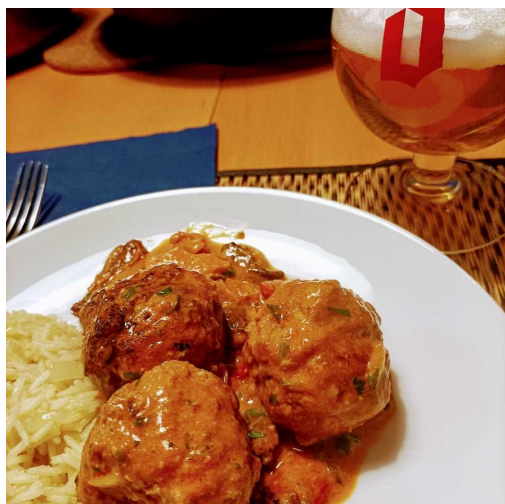


Gehaktbal Stroganoff



Gerechten: Hoofdgerecht

Categorieën: Braadpan, Varkensvlees

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Gehakt half om half
zout, peper, nootmuskaat
ei
paneermeel
boter
ui
knoflook
champignons
rode paprika
paprikapoeder
laurier
tomatenpuree
mosterd
paprikapoeder
bouillon (klein beetje)
(zure) room
bindmiddel
peterselie
bieslook

Bereiding

Maak van het gehakt, zout, peper, nootmuskaat, ei en paneermeel gehaktballen en braad ze aan in hete boter.

Ui en knoflook versnipperen.

Champignons in plakjes snijden, paprika in reepjes of blokjes snijden.

Na mooie kleuring haal je ze uit de braadpan.

Doe ui, knoflook, champignons en paprika in de de braadpan met het braadvet van de gehaktballen en fruit alles goed aan.

Paprikapoeder, laurier, mosterd, tomatenpuree, zout en peper toevoegen en even onder deksel laten sudderen. Eventueel iets bouillon toevoegen als dat nodig is.

Gehaktballen terug in de braadpan bij de andere ingrediënten doen en 15 minuten zachtjes laten sudderen onder deksel.

De laatste 5 minuten room toevoegen.

Peterselie en bieslook fijn snijden

Op sausdikte en op smaak brengen.
Strooi en de groene kruiden op.

Notities

Kan gegeven worden met gekookte aardappelen, aardappelpuree, gebakken aardappelen, rijst of pasta, stokbrood.

Stroganoff:

Over de oorsprong van het gerecht geeft Wikipedia de volgende uitleg

https://nl.wikipedia.org/wiki/B%C5%93uf_Stroganoff

Boeuf Stroganoff is een wereldbekend gerecht uit de Russische keuken dat zijn weg vond in de klassieke Franse keuken. Oorspronkelijk gaat het dus om rundsvlees en meer bepaald de malse kwaliteit vleessoorten zoals filet pur (ossenhaas) of biefstuk.

Maar de saus is bepalend en bestond uit room, mosterd, vleesbouillon, ui en champignons. Het gerecht is in de loop van de tijd nogal onderhevig geweest aan verschillende interpretaties van koks en liefhebbers.

Dit gerecht is een combinatie van de eenvoudige gehaktbal met de wereldberoemde saus die zoveel verschillende samenstellingen kent maar meestal wel herkenbaar is als Stroganoff.

Foto's

