



Biefstuk stroganoff met pilavrijst



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 biefstukken
2 gele paprika's
2 groene paprika's
4 sjalotjes
500 gram paddenstoelen
boter
1 scheutje wodka of gin
2 1/2 deciliter room (licht)
peper en zout
1 ui
1 teentje knoflook
250 gram basmatirijst (los)
5 deciliter groentebouillon
2 blaadjes laurier

Bereidingswijze

- 1.** Dep de biefstukken droog en laat ze een half uurtje op kamertemperatuur komen.
- 2.** Snij de paprika's in repen, de sjalotjes in ringen en de champignons in plakjes. Verhit boter in een braadpan en roerbak de paprika's, sjalotjes en champignons totdat ze mooi gebakken zijn. Overgiet met de wodka en laat deze inkoken.
- 3.** Voeg de room toe en roer goed. Breng op smaak met peper en zout. Zet opzij.
- 4.** Neem een diepe pot en verhit een klontje boter. Fruit hierin de fijngesneden ui en knoflook. Voeg de rijst toe en roer goed. Overgiet met de bouillon en voeg de laurierblaadjes toe. Doe een deksel op de pan en laat 15 minuten zachtjes garen. Roer voorzichtig en check of al het vocht is opgenomen. Laat anders nog even verder koken. Verwijder de laurierblaadjes.



- 5.** Bak nu de biefstukken in hete boter. Zodra de twee kanten goudbruin zijn, kun je de opgewarmde groentesaus toevoegen.
- 6.** Serveer met de pilavrijst.