

Draadjsvlees Stroganoff

Ingredienten

800 gram runderlappen
roomboter
6 sjalotten
6 teentjes knoflook
2 rode paprika's
500 gram champignons
3 eetlepels paprikapoeder
een flinke scheut rode wijn
1 vleesbouillontablet
2 borrelglaasjes wodka
125 g creme fraiche
peterselie

Bereidingswijze

Snijdt het vlees in blokken en bestrooi het met versgemalen peper en vers gemalen zeezout.

Terwijl je de rest klaarmaakt het vlees lekker laten intrekken.

Sjalotten en de knoflook schoonmaken in grote stukken snijden, samen in een schaal.

Ook de paprika en de champignons schoonmaken en in grove stukken snijden, bij elkaar in een schaal.

Nu het vlees in porties in ruim roomboter bruin bakken. Het vlees steeds met de schuimspaansel uit het bakvocht halen. Indien nodig boter toevoegen.

Als het vlees gebakken is in hetzelfde vocht de sjalotten en knoflook fruiten.

Dan de paprika en de champignons erbij doen.

Als alles gebakken is het vlees er weer bij doen. De paprikapoeder er door scheppen. De wijn erbij doen. En met water aanvullen tot het geheel net onder het vocht staat. Nu de bouillontablet fijnmaken er erbij doen. Alles even lekker door scheppen en daarna 2 uur laten pruttelen. Door de temperatuur en het deksel er op of eraf regelen dat het geheel wat inkookt, maar zeker niet droog komt te staan.

Vlak voordat je gaat opdienen de creme fraiche en de wodka er door roeren. Als laatste de peterselie er over strooien en smullen maar.