

STROZWAMNOFF

HOOFDGERECHT

RUSSISCHE KEUKEN

BEREIDINGSTIJD = 30 MINUTEN

VEGETARISCH



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

 300 GR OESTERZWAMMEN

 200 GR CHAMPIGNONS

 1 RODE PAPRIKA

 ½ GROENE PAPRIKA

 2 UIEN

 2 TEENTJES KNOFLOOK

 1 BLIK TOMATENBLOKJES

 1 BLIKJE TOMATENPUREE

 1 PADDENSTOELENBOUILLONBLOKJE

 1 EETLEPEL CHILIPOEDER

 1 EL PAPRIKAPOEDER

 PAAR DRUPPELTJES WORCHESTERSHIRE SAUS

 PAAR DRUPPELTJES TABASCO

 KLEIN BEKERTJE SLAGROOM

 PEPER EN ZOUT

 FLINKE SCHEUT WODKA (NIET NOODZAKELIJK,
MAAR WEL VOLGENS TRADITIONEEL RECEPT)

BEREIDING:

1. SNIJD DE UI EN PAPRIKA FIJN EN SCHEUR DE OESTERZWAMMEN IN REEPJES.
2. VERHIT DE OLIJFOLIE IN EEN KOEKENPAN OP HOOG VUUR EN VOEG DE OESTERZWAMMEN TOE, BAK DEZE ONGEVEER 5-10 MINUTEN GOUD BRUIN.
3. VOEG DE UI, KNOFLOOK EN PAPRIKA TOE EN BAK NOG EVEN GOED DOOR.
4. VOEG DAN DE WODKA TOE EN EVEN LEKKER DOOR LATEN WARMEN (DE ALCOHOL VERDAMPT DAN).
5. DOE DAARNA DE TOMATENPUREE, TOMATENBLOKJES, HET PADDENSTOELENBOUILLONBLOKJE ERBIJ EN ROER GOED DOOR.
6. VOEG ALLE KRUIDEN NAAR SMAAK TOE.
7. DOE DE DEKSEL OP DE PAN ZODAT HET VOCHT VOORAL NIET VERLOREN GAAT, DIT GEEFT EEN EXTRA LEKKERE SMAAK! DIT OP HALF VUUR LATEN PRUTTELEN OP EEN LAAG VUURTJE.
8. ALS LAATSTE ZOVEEL SLAGROOM TOEVOEGEN DAT DE SAUS EEN MOOI KLEURTJE KRIJGT. ALLEEN SNEL OPWARMEN, ANDERS GAAT DE SAUS SCHIFTEN.

SERVEERTIP: DEZE STROZWAMNOFF KAN JE EEN DAG VAN TE VOREN VOORBEREIDEN, DAN SMAAKT HET NOG BETER. EEN PORTIE INVRIEZEN KAN OOK. LEKKER MET GEKOOKTE RIJST OF FRIETJES ER.

EET SMAKELIJK