



# Tournedos stroganoff

Datum: 23-11-2015  
Type gerecht: Hoofdgerecht  
Samengesteld door: Wim Hovens  
Aantal personen: 8

## **Ingrediënten:**

- 8 tournedos
- 150 g boter
- 4 uien
- 150 g gerookte spekblokjes
- 1 rode
- 1 groene paprika
- 250 g champignons
- 10 g gemengde kruiden
- 25 g paprikapoeder
- 1 groot blikje tomatenpuree
- peper
- zout
- wodka
- cognac
- rode wijn
- gehakte peterselie
- vleesjus
- 100 ml koksroom
- basmati rijst
- 1 kg snijbonen

## **Bereidingswijze:**

Smelt 50 gram boter en bak hierin de spekblokjes. De gesnipperde uien, de gesneden champignons en de dobbelsteentjes paprika toevoegen en gaar bakken. De gemengde kruiden, paprikapoeder en tomatenpuree toevoegen en goed door elkaar roeren. Nu flamberen met wodka en cognac en afblussen met rode wijn. De vleesjus, room en de gehakte peterselie erbij doen en de saus is klaar.

Snijbonen wassen fijn snipperen en afkoken met zout.

Rijst koken volgens de aanwijzing op het pak.

De kalfsbiefstukken bakken en op het bord leggen. De saus erover schenken.