

Pikante varkensvleesschotel met boontjes en rijst

Datum: 17-12-2001
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Peter Smeets
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 750 g varkensfilet
- 40 g boter
- 4 uien
- 4 augurken
- 500 g paddestoelen
- 200 g tomaten
- 4 dl slagroom
- 1 pak rijst
- 2 potten haricots verts
- zout
- peper
- suiker
- mosterd

Bereidingswijze:

Van 750 gram varkensfilet vet en vliezen wegsnijden en het vlees in stukken van 1 cm snijden. 1 eetlepel boter verhitten, het vlees dichtschroeien, met zout bestrooien en uit de pan halen. 4 uien pellen, snipperen, fruiten in het braadvet. 4 augurken in reepjes snijden en 500 gram gestoofde paddestoelen in schijfjes snijden, 200 gram tomaten (uit blik) in reepjes snijden, laten uitlekken en deze 3 Ingredienten toevoegen aan de uien en gaar laten sudderen. 4 dl slagroom toevoegen, aan de kook brengen, een beetje laten inkoken, de groente met zout en peper, suiker en mosterd op smaak brengen, het vlees toevoegen en even laten intrekken. Bereidingstijd ca. 30 minuten. Serveren met rijst (en boontjes).