

Boeuf stroganoff

Aantal Personen	100	10 pers	4 pers.
Hoeveelheid			
Ingrediënten	<ul style="list-style-type: none">• 15 kg magere runderlappen• 2 kg verse champignons• 2 pakjes bakboter• 15 ui, fijngehakt• 3 potten kleine augurken• ½ theelepel zoete paprikapoeder• 12 liter runderbouillon (blokjes)• 2 Liter kookroom• Vodka• Zout en peper	<ul style="list-style-type: none">• 1,5 kg• 3 doosjes• 100 gr• 3 ui• 6 st• 1½ ,5 tl• 1 ½ L• 500 ml	<ul style="list-style-type: none">• 600 gr• 1 doosje• 2 el• 1 ui• 2 st• ½ tl• ½ liter• 250 ml

Bereiding

Snijd het rundvlees in dunne repen (Dwars op de draad). Champignons schoonborstelen en in dunne schijfjes snijden.

Verhit de olie/ bakboter in een grote pan. Braad het vlees op middelhoog vuur aan alle kanten aan. Haal het vlees uit de pan en zet het apart.

Bak de uien en champignons in het braadvocht aan. Strooi de paprikapoeder erbij en blus af met de runderbouillon. Doe het vlees terug in de pan laat alles goed doorgaren.

Snijd de augurken in kleine blokjes en voeg deze samen met de slagroom toe. Breng de saus op smaak met peper en zout. en warm alles goed door, maar laat het niet meer koken.

Smaakmakers

- Op smaak brengen met Vodka, peper en zout
- Saus te flauw bouillon blokjes toevoegen.
- Saus te flauw iets Cayenne peper toevoegen (voorzichtig)

Saus te dun: Bloem met boter op het vuur zetten en een roux maken aanvullen met kookvocht uit de boeuf en daarna bij de boeuf voegen.