

Recept: Kalkoen Stroganoff



Een romige en smaakvolle stroganoff met malse kalkoenblokjes, kleurrijke paprika's en champignons in een heerlijke roommosterd saus. Perfect voor een snelle doordeweekse maaltijd.

Afbeelding: Colruyt.be



Aantal personen:

4 personen



Tijd:

30 minuten



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld

Ingrediënten:

Omrekening naar 24 personen

<input type="checkbox"/> Kalkoenblokjes	500 g	
<input type="checkbox"/> Ui	1	fijn gesneden
<input type="checkbox"/> Rode paprika	1	in reepjes
<input type="checkbox"/> Gele paprika	1	in reepjes
<input type="checkbox"/> Champignons	250 g	in schijfjes
<input type="checkbox"/> Knoflook	1 teentje	fijngesneden
<input type="checkbox"/> Tomatenpuree	2 el	
<input type="checkbox"/> Kippenbouillon	150 ml	
<input type="checkbox"/> Room	150 ml	
<input type="checkbox"/> Paprikapoeder	1 tl	

<input type="checkbox"/> Mosterd	1 el		
<input type="checkbox"/> Citroensap	1 scheutje		
<input type="checkbox"/> Boter of olie	1 klontje		
<input type="checkbox"/> Peper en zout	Naar smaak		
<input type="checkbox"/> Peterselie (optie)	Om af te werken		

Bereidingswijze

Vlees Bakken

- Verhit boter of olie in een grote pan.
- Bak de kalkoenblokjes op hoog vuur tot ze mooi kleuren.
- Haal ze uit de pan en zet even opzij.

Groenten Bakken

- In dezelfde pan: ui, paprika en champignons toevoegen.
- Laat alles 5–7 minuten bakken tot de groenten zacht beginnen te worden.
- Voeg het knoflook toe en laat nog 1 minuut mee bakken.

Tomatenspuree en Kruiden

- Voeg de tomatenspuree toe en bak een minuutje mee (neemt de zure smaak weg).
- Strooi het paprikapoeder erbij en roer goed.

Saus Maken en Afmaken

- Giet de kippenbouillon erbij en roer mosterd en room erdoor.
- Breng zachtjes aan de kook.
- Doe de kalkoenblokjes terug in de saus en laat nog 10 minuten zachtjes pruttelen tot het vlees mals is en de saus gebonden.
- Breng op smaak met zout, peper en een klein scheutje citroensap. Werk af met peterselie.
- Serveer* met rijst, puree, pasta of kroketten.