



Steak stroganoff

Het wereldberoemde Stroganoff-recept staat voor een pittige saus van zure room en wodka. Met die basis kan je makkelijk verder en het laat zich uitstekende combineren met talloze ingrediënten. In dit recept wordt de saus verder opgewerkt met tomaat, paprika en kappertjes. Onwaarschijnlijk lekker bij een flinke steak met verse frietjes!

Porties	Prep Tijd
4PERSONEN	20MINUTEN
Kook Tijd	
20MINUTEN	

- **Gerecht** [Hoofdgerecht](#)
- **Keuken** [Belgisch](#), [Russisch](#)
- **Gelegenheid** [Voor elke dag](#)
- **Totale tijd** [< 60 minuten](#)
- **Prijs** [< 10 euro](#), [Geen maximum](#)

- **Vlees/vis/veg** [Rund](#), [Vlees](#)
- **Niveau** [Beginner](#), [Gevorderd](#)

Ingrediënten

- 4 [steaks](#)
- 1 [ui](#)
- 2 teentjes [knoflook](#)
- 4 [tomaten](#)
- 1 [rode paprika](#)
- 2 dl [wodka](#)
- 4 dl [room](#)
- 2 eetlepels [kappertjes](#) op azijn
- 2 takjes [tijm](#)
- 1 blaadje [laurier](#)
- [gerookt paprikapoeder](#)
- enkele druppels [tabasco](#)
- [boter](#)
- [peper en zout](#)

Porties: personen

Instructies

1. Kruid de steaks royaal met peper en zout. Laat op kamertemperatuur komen.
 2. Snipper ondertussen de ui en knoflook fijn.
 3. Schil aansluitend de rode paprika. Verwijder de pitjes en zaadlijsten. Snijd in fijne stukjes.
 4. Snijd een klein kruisje onderaan elke tomaat en dompel enkele seconden onder in kokend water.
 5. Verwijder de pel en zaadjes, snijd het vruchtvlees in fijne stukjes.
 6. Verhit een ruime pan met dikke bodem. Smelt een flinke klont boter en schroei de steaks dicht.
 7. Doe de geschroeide steaks in een ovenschaal, dek af met aluminiumfolie en laat 10 tot 20 minuten (naar wens) verder garen in een voorverwarmde oven (140°).
 8. Smelt een vers klontjes boter in dezelfde pan. Fruit op een matig vuur de gesnipperde ui met de knoflook.
 9. Voeg de paprikastukjes met de kruiden toe. Kruid met gerookt paprikapoeder, peper en zout.
 10. Voeg de wodka toe en flambeer de pan (weg van de dampkap). Niet zo tuk op flamberen? Laat de wodka dan rustig inkoken zodat de alcohol verdampst.
 11. Voeg de room, tomatenblokjes en kappertjes toe. Roer goed en laat inkoken tot de sausdikte naar wens is.
-
12. Werk de saus af met peper, zout en tabasco. Serveer de steaks met een flinke lepel saus, verse frietjes en een frisse salade. Smakelijk!