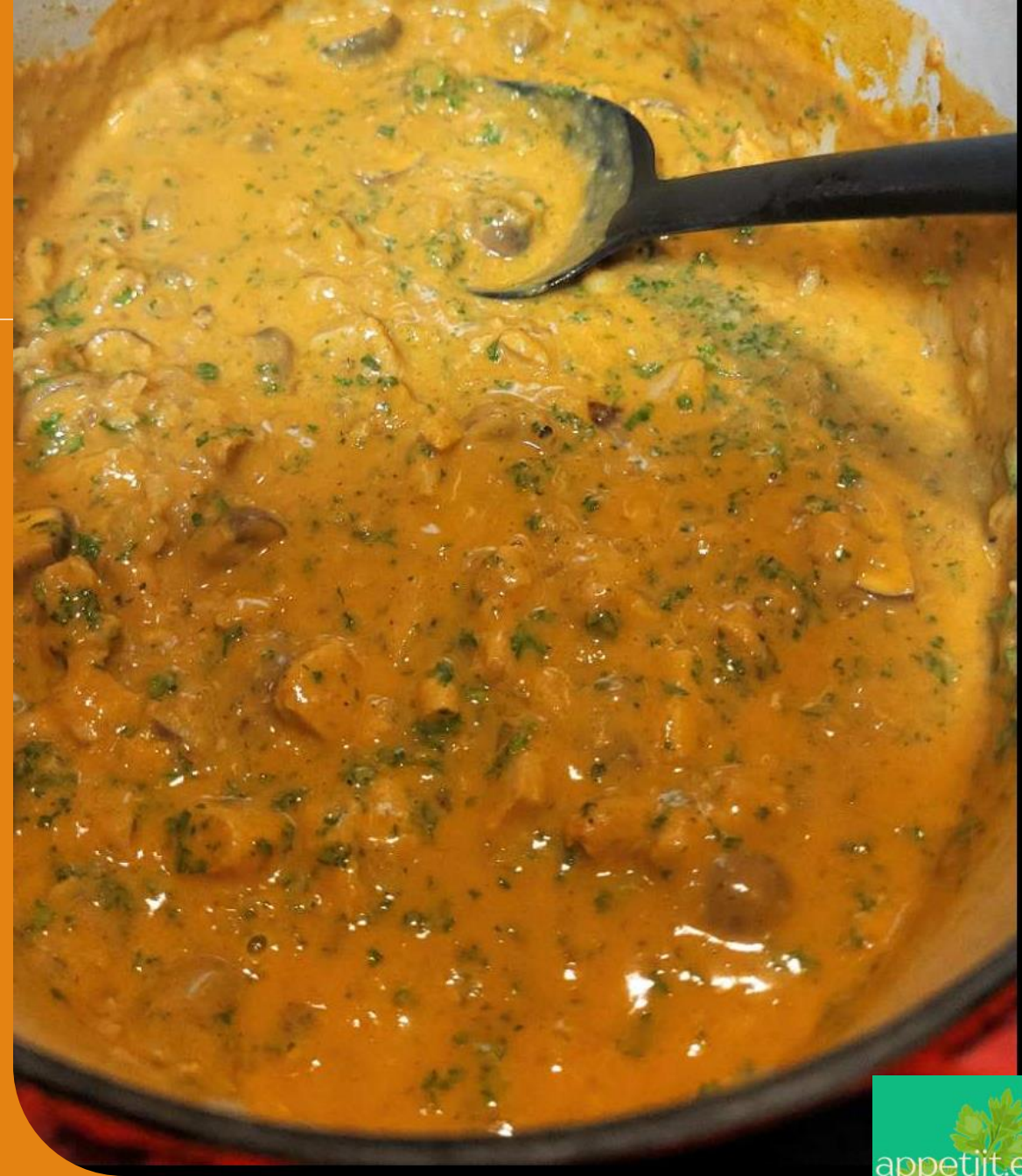


Peas Maker Stroganoff

Stroganooff, het wereldberoemde gerecht waarvan vele interpretaties en variaties bestaan. Hier een vegetarische variant met Peas Maker stukjes



Ingrediënten

- 60 gram Peas Maker stukjes
- 3 eetlepels bloem
- 1 dl olijfolie
- 2 uien
- 300 gram champignons
- 2 theelepels paprikapoeder gerookt
- 1 theelepel knoflookpoeder
- 3 dl groentebouillon (van blokje)
- 100 gram crème fraîche
- 2 eetlepels mosterd
- 1 limoen (sap)
- 1 eetlepel tomatenpuree
- zout en peper
- klein bosje peterselie



Bereiding

Peas Maker stukjes 5 minuten weken in 4 dl water (100 graden begintemperatuur).

Goed laten uitlekken en mengen met bloem.

Ui versnipperen.

Champignons naargelang de grootte halveren of in vier snijden.

Ui met de Peas Maker stukjes op matig vuur bakken in olijfolie.

Champignons toevoegen en al roerend even mee bakken.

Paprikapoeder, zout, peper, knoflookpoeder en tomatenpuree er door mengen en 1 minuut alles goed verhitten.

Bouillon, mosterd, crème fraîche en citroensap toevoegen, goed doorroeren en 15 minuten op zacht vuur laten sudderen.

Op smaak brengen en afwerken met gehakte peterselie.