

Deb's champignon geschnetzeltes



4
personen



20 min.
bereiding



180 min.
totale tijd

1. Snij de riblappen in blokjes en kruid stevig met peper en zout. Aanbakken in flink wat boter en laat het vlees circa 2,5 uur sudderen.
2. Snipper de ui, snij de champignons en bak deze in een ruime hoeveelheid olijfolie. Voeg de paprikapoeder toe en stoof gaar (circa 5 minuten).
3. Voeg de room en de bouillon toe en breng op smaak met zout, peper en sojasaus.
4. Voeg de groente bij het vlees.

Als de saus te dun is, kun je deze dikker maken door wat maïzena aan te maken met water en dit vervolgens geleidelijk toe te voegen tot je de gewenste dikte bereikt.

Tip van Deb's:
"Lekker met rode kool en tagliatelle
of gekookte aardappelen!" →



INGREDIËNTEN

- 1 kg riblappen (aan blokjes met vet)
- grote bak champignons
- 3 grote uien
- 400 ml runderbouillon
- 500 ml kookroom
- sojasaus
- paprikapoeder
- maïzena (optioneel)

