**Bœuf Stroganov**

biefstuk
(of stoofvlees)
spekreepjes

vloeibaar vleesextract

olijfolie

uien

knoflook

champignons

vloeiende bloem

peper en zout

zacht paprikapoeder

runderbouillon

witte wijn

tomatenpuree

fijne suiker

mosterd

zure room

Snijd het vlees met de draad mee, in repen van vijf centimeter lang en een tweetal centimeter dik. Besprenkel met OXO of een ander vloeibaar vleesextract. Laat even rusten en verwarm ondertussen een pan met een paar eetlepels olijfolie.

Bak het vlees rondom bruin. Haal het vlees uit de pan en zet het even weg langs de kant. Bak in dezelfde pan op halvemaantjes gesneden uien en een halve bol gepelde en geplette knoflookteentjes. Roer goed om en voeg een portie op schijfjes gesneden champignons toe. Roer om en laat bakken tot ze mooi gekleurd zijn.

Schep het vlees terug in de pan. Bestuif het met een paar eetlepels vloeiende bloem en roer om. Laat even bakken en kruid met peper, zout en zacht paprikapoeder. Giet er nu een bokaal runderbouillon en een glas witte wijn bij en roerbak tot je een gebonden saus hebt.

Werk de bereiding verder af met een handvol krokant gebakken spekjes, een potje tomatenpuree, een eetlepel fijne suiker en een flinke kwak mosterd. Meng, zet het deksel op de pan en laat de bereiding nog een tiental minuutjes sudderen. Controleer of het vlees gaar is.

**Nu kan je kiezen**: meng af het vuur een paar eetlepels zure room door de bereiding of serveer de zure room apart in een potje, zodat je tafelgenoten zich er zelf van kunnen bedienen.

Dien de bœuf Stroganov op [**broodknoedels (knedlyki)**](https://www.creatief-koken.be/basis/5717.htm) of met pasta of rijst. Aardappelbereidingen passen hier niet echt bij.
Werk op de borden af met plukjes peterselie.

**Varianten**. Zoals vaak gebeurt met historische recepten, worden er in de loop der tijd aangepaste versies van gemaakt. Hier bijvoorbeeld, heb ik krokant gebakken spekjes toegevoegd.

Sommige internetkoks gebruiken wortelen, paprika’s of zelfs knolgewassen als toevoeging. Soms worden de champignons achterwege gelaten.

Voel je dus vrij om je eigen creatieve versie te ontwikkelen, met respect voor de basisingrediënten rund, uien, knoflook, paprikapoeder, bouillon en room.