

# Stroganoff Stoofvlees

## Hulpgrondstoffen per kg in blokjes gesneden rundvlees:

1l water  
1/4l rode wijn  
200g ajuin  
200g verse champignons  
30 à 50g tomatenpuree  
100g **sofix**  
20g mengeling **goulasch**  
5g paprikapoeder zacht  
4g **conserva**  
100g zure room

## Bereiding:

Het vlees goed bruin bakken in hete reuzel of olie. Op het laatst de in stukjes gesneden ajuinen en champignons laten meebakken. Voeg nu de helft van het water (1/2l water), de wijn, **mengeling goulasch**, paprika en de tomatenpuree toe. Laat zachtjes gaar stoven. De saus binden met **sofix** welke men eerst oplost in het overgebleven water. Eventjes laten doorkoken en voeg nu de room en **conserva** toe.