**Recept: Russische stroganoff met rijst**

|  |  |
| --- | --- |
| **MATERIAAL:** | http://pastabasta.nl/wp-content/uploads/2011/10/Houten-spatel.jpgD:\Users\M.VANPARIJS\Desktop\mes-t19081.jpgD:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\snijplank-19084.jpg  D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\pan-23055.jpghttp://www.do2learn.com/picturecards/images/imageschedule/stove_l.gif  http://media.tumblr.com/tumblr_lrfwe4Cg661qfy8ib.jpg |
| **INGREDIËNTEN:** | D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\ui-23236.jpg  1 ajuin 2 teentjes knoflook    1 rode paprika  http://www.jvbvlees.nl/uploads/images/rund/rundvleesreepjes-whole-muscle-cut-before-cooking.jpg  800g rundsvlees  D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\champignon-5868.jpg  400g champignons  http://eviewer.netmedia-europe.be/cache/server?type=image&source=promobutler_be%2F0colruyt%2Factive%2F%2F0colruyt352n0000054.jpg&width=275  1 blikje tomatenpuree  http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/f/f5/Br%C3%BChw%C3%BCrfel-1.jpg  2 groentenbouillonblokjes  http://cmgtcontent.ahold.com.kpnis.nl/cmgtcontent/media/000333000/000/000333042_001_127492_200.jpghttp://www.deliciousmagazine.nl/files/2013/01/Alpro-cuisine-250ML.jpghttp://www.deliciousmagazine.nl/files/2013/01/Alpro-cuisine-250ML.jpg  2doosjes room bakboter  http://media.tumblr.com/tumblr_lrfwe4Cg661qfy8ib.jpghttp://a66c7b.medialib.glogster.com/media/95/95899af85f5d618ed8dd90db0862fba9fb95bcca4859664ca2e2a7bdcd1358f8/rijst.jpg  7 zakjes rijst water  http://www.cognacreview.nl/wp-content/uploads/2012/06/Roy-Louis-Cognac-VS.jpg  D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\peper-en-zoutvat-8785.jpg  1 scheut cognac peper en zout |

**BEREIDINGSWIJZE RIJST:**

|  |  |
| --- | --- |
| 1  http://media.tumblr.com/tumblr_lrfwe4Cg661qfy8ib.jpg    Vul een kookpot met 2l water zodat er vier zakjes rijst ondergedompeld kunnen koken. | 2  http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/f/f5/Br%C3%BChw%C3%BCrfel-1.jpghttp://www.do2learn.com/picturecards/images/imageschedule/stove_l.gif  Laat het water koken en voeg twee groentebouillonblokjes toe. |
| http://www.do2learn.com/picturecards/images/imageschedule/stove_l.gif3  http://a66c7b.medialib.glogster.com/media/95/95899af85f5d618ed8dd90db0862fba9fb95bcca4859664ca2e2a7bdcd1358f8/rijst.jpg  Dompel vier zakjes rijst onder in het water en laat 12 minuten koken. | 4  http://a66c7b.medialib.glogster.com/media/95/95899af85f5d618ed8dd90db0862fba9fb95bcca4859664ca2e2a7bdcd1358f8/rijst.jpgD:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\peper-en-zoutvat-8785.jpg  Giet het water weg wanneer de rijst zacht is. Snij de zakjes rijst open in een kom.  Breng eventueel op smaak met peper en zout. |

**BEREIDINGSWIJZE STROGANOFF MET RUNDSVLEES:**

|  |  |
| --- | --- |
| 1D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\champignon-5868.jpgD:\Users\M.VANPARIJS\Desktop\mes-t19081.jpgD:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\snijplank-19084.jpg  Snij de champignons in kleine stukjes. | 2 D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\snijplank-19084.jpg  D:\Users\M.VANPARIJS\Desktop\mes-t19081.jpg  Snij de paprika in fijne schijfjes. |
| D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\ui-23236.jpgD:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\snijplank-19084.jpg3  D:\Users\M.VANPARIJS\Desktop\mes-t19081.jpg  Snij de ajuinen in kleine stukjes. | D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\snijplank-19084.jpg4  D:\Users\M.VANPARIJS\Desktop\mes-t19081.jpg  Snij de knoflook in kleine stukjes. |
| http://pastabasta.nl/wp-content/uploads/2011/10/Houten-spatel.jpg5  http://www.do2learn.com/picturecards/images/imageschedule/stove_l.gifhttp://cmgtcontent.ahold.com.kpnis.nl/cmgtcontent/media/000333000/000/000333042_001_127492_200.jpg  D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\pan-23055.jpghttp://www.jvbvlees.nl/uploads/images/rund/rundvleesreepjes-whole-muscle-cut-before-cooking.jpg  Bak het rundsvlees in de pan. Niet te veel in 1 keer: desnoods in 2 keer. | 6  D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\pan-23055.jpg  http://megasauna.de/images/product_images/original_images/333_0.jpg  Schep het vlees uit de pan en hou het warm. Laat de braadjus in de pan. |
| D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\champignon-5868.jpgD:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\ui-23236.jpg7  http://www.do2learn.com/picturecards/images/imageschedule/stove_l.gif  D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\pan-23055.jpg  Bak de paprika en de champignons in de braadjus (+braadboter). Wat later de ajuin en de knoflook. GOED ROEREN! | 8  D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\pan-23055.jpghttp://www.do2learn.com/picturecards/images/imageschedule/stove_l.gif  http://eviewer.netmedia-europe.be/cache/server?type=image&source=promobutler_be%2F0colruyt%2Factive%2F%2F0colruyt352n0000054.jpg&width=275  Voeg de tomatenpuree toe aan groenten op een lager vuurtje.  GOED ROEREN! |
| http://www.do2learn.com/picturecards/images/imageschedule/stove_l.gif9  http://www.jvbvlees.nl/uploads/images/rund/rundvleesreepjes-whole-muscle-cut-before-cooking.jpgD:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\pan-23055.jpg  Voeg het vlees er aan toe.  GOED ROEREN! | http://www.deliciousmagazine.nl/files/2013/01/Alpro-cuisine-250ML.jpghttp://www.deliciousmagazine.nl/files/2013/01/Alpro-cuisine-250ML.jpghttp://www.do2learn.com/picturecards/images/imageschedule/stove_l.gif10  D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\pan-23055.jpg  Voeg de room toe.  GOED ROEREN! |
| http://media.tumblr.com/tumblr_lrfwe4Cg661qfy8ib.jpghttp://www.cognacreview.nl/wp-content/uploads/2012/06/Roy-Louis-Cognac-VS.jpghttp://www.do2learn.com/picturecards/images/imageschedule/stove_l.gif11  D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\pan-23055.jpg  Voeg een scheut cognac en eventueel wat water toe. | D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\pan-23055.jpghttp://www.do2learn.com/picturecards/images/imageschedule/stove_l.gif12  D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\peper-en-zoutvat-8785.jpg  Breng op smaak met peper en zout. |