**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.jpgD:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\pan-23055.jpghttp://www.do2learn.com/picturecards/images/imageschedule/stove_l.gifhttp://media.tumblr.com/tumblr_lrfwe4Cg661qfy8ib.jpg |
| **INGREDIËNTEN:** | D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\ui-23236.jpg1 ajuin 2 teentjes knoflook  1 rode paprikahttp://www.jvbvlees.nl/uploads/images/rund/rundvleesreepjes-whole-muscle-cut-before-cooking.jpg800g rundsvlees D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\champignon-5868.jpg400g champignonshttp://eviewer.netmedia-europe.be/cache/server?type=image&source=promobutler_be%2F0colruyt%2Factive%2F%2F0colruyt352n0000054.jpg&width=2751 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.jpg2doosjes room bakboter http://media.tumblr.com/tumblr_lrfwe4Cg661qfy8ib.jpghttp://a66c7b.medialib.glogster.com/media/95/95899af85f5d618ed8dd90db0862fba9fb95bcca4859664ca2e2a7bdcd1358f8/rijst.jpg7 zakjes rijst water http://www.cognacreview.nl/wp-content/uploads/2012/06/Roy-Louis-Cognac-VS.jpgD:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\peper-en-zoutvat-8785.jpg1 scheut cognac peper en zout |

**BEREIDINGSWIJZE RIJST:**

|  |  |
| --- | --- |
| 1http://media.tumblr.com/tumblr_lrfwe4Cg661qfy8ib.jpgVul een kookpot met 2l water zodat er vier zakjes rijst ondergedompeld kunnen koken. | 2http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/f/f5/Br%C3%BChw%C3%BCrfel-1.jpghttp://www.do2learn.com/picturecards/images/imageschedule/stove_l.gifLaat het water koken en voeg twee groentebouillonblokjes toe. |
| http://www.do2learn.com/picturecards/images/imageschedule/stove_l.gif3http://a66c7b.medialib.glogster.com/media/95/95899af85f5d618ed8dd90db0862fba9fb95bcca4859664ca2e2a7bdcd1358f8/rijst.jpgDompel vier zakjes rijst onder in het water en laat 12 minuten koken. | 4http://a66c7b.medialib.glogster.com/media/95/95899af85f5d618ed8dd90db0862fba9fb95bcca4859664ca2e2a7bdcd1358f8/rijst.jpgD:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\peper-en-zoutvat-8785.jpgGiet 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.jpgSnij de champignons in kleine stukjes. | 2 D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\snijplank-19084.jpgD:\Users\M.VANPARIJS\Desktop\mes-t19081.jpgSnij de paprika in fijne schijfjes. |
| D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\ui-23236.jpgD:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\snijplank-19084.jpg3D:\Users\M.VANPARIJS\Desktop\mes-t19081.jpgSnij de ajuinen in kleine stukjes. | D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\snijplank-19084.jpg4D:\Users\M.VANPARIJS\Desktop\mes-t19081.jpgSnij de knoflook in kleine stukjes. |
| http://pastabasta.nl/wp-content/uploads/2011/10/Houten-spatel.jpg5http://www.do2learn.com/picturecards/images/imageschedule/stove_l.gifhttp://cmgtcontent.ahold.com.kpnis.nl/cmgtcontent/media/000333000/000/000333042_001_127492_200.jpgD:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\pan-23055.jpghttp://www.jvbvlees.nl/uploads/images/rund/rundvleesreepjes-whole-muscle-cut-before-cooking.jpgBak het rundsvlees in de pan. Niet te veel in 1 keer: desnoods in 2 keer. | 6D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\pan-23055.jpghttp://megasauna.de/images/product_images/original_images/333_0.jpgSchep 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.jpg7http://www.do2learn.com/picturecards/images/imageschedule/stove_l.gifD:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\pan-23055.jpgBak de paprika en de champignons in de braadjus (+braadboter). Wat later de ajuin en de knoflook. GOED ROEREN! | 8D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\pan-23055.jpghttp://www.do2learn.com/picturecards/images/imageschedule/stove_l.gifhttp://eviewer.netmedia-europe.be/cache/server?type=image&source=promobutler_be%2F0colruyt%2Factive%2F%2F0colruyt352n0000054.jpg&width=275Voeg de tomatenpuree toe aan groenten op een lager vuurtje.GOED ROEREN! |
| http://www.do2learn.com/picturecards/images/imageschedule/stove_l.gif9http://www.jvbvlees.nl/uploads/images/rund/rundvleesreepjes-whole-muscle-cut-before-cooking.jpgD:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\pan-23055.jpgVoeg 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.gif10D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\pan-23055.jpgVoeg 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.gif11D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\pan-23055.jpgVoeg een scheut cognac en eventueel wat water toe.  | D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\pan-23055.jpghttp://www.do2learn.com/picturecards/images/imageschedule/stove_l.gif12D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\peper-en-zoutvat-8785.jpgBreng op smaak met peper en zout. |