

Stroganoff schotel

Met rijst.

Makkelijk en snel klaar.

Ingrediënten:

Olijfolie

1 ui

½ winterwortel

½ rode paprika

½ gele paprika

½ groene paprika

½ courgette

200 gram gaar vlees (bijv. 2 kant en klare gehaktballen of hamreepjes)

Half zakje stroganoff saus

100 gram zilvervlies rijst



Vorbereiding:

Ui schillen en in kleine stukjes snijden.

Paprika's, wortel en courgette wassen en klein snijden.

Het gare vlees in blokjes snijden.

Bereiding:

Scheutje olijfolie in een hapjespan doen en daarin de gesnipperde ui zachtjes bakken.

De gesneden groenten toevoegen en roerbakken. Wordt het te droog in de pan doe er dan wat water bij.

Ondertussen de rijst koken.

Als de groenten beetgaar zijn kun je het kant en klare vlees toevoegen.

Doe de sauspoeder met een kopje water bij het gerecht en laat de saus 2 minuten meekoken en binden (lees de verpakking).

Rijst afgieten en aan tafel.