

Tagliatelle stroganoff



Bereidingstijd: 45 min **Personen:** 4 **Categorie:** Pasta **Gerecht type:** Eenpans schotel

Per portie: nnb

Ingrediënten

- 350 gr varkensvlees of kipfilet in reepjes
- 1 - courgette
- 1 paprika
- 125 ml creme fraiche
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 200 gr (gesneden) champignons
- 300 ml groenten- of kippenbouillon
- 1 el maïzena
- paprikapoeder
- 1 - blikje tomatenpuree
- 400 gr (verse) tagliatelle

Bereiding

1. Snijd de champignons eventueel in plakjes en de courgette, paprika, knoflook en ui in stukjes.
2. Verhit olie in een pan en bak het vlees of de kip rondom aan in 2 à 3 minuten. Schep ze uit de pan met een schuimspaan en bewaar ze op een bord.
3. Verwijder eventueel het vocht uit de pan en voeg de champignons en de courgette toe en bak 5 minuten. Schep ook uit de pan
4. Kook ondertussen de tagliatelle gaar in een grote pan met water.
5. Voeg de ui, knoflook en paprika toe in de pan waar het vlees en de groente in gebakken zijn. Roer na 5 minuten de tomatenpuree erdoor en bak even mee. Giet de bouillon er bij en breng aan de kook. Roer de maïzena los met water en giet dit bij de tomatensaus. Laat de saus een paar minuten indikken.
6. Roer de creme fraiche er door en breng op smaak met paprika poeder, zout en peper
7. Voeg het vlees en de groente toe aan de tomatensaus en warm alles op.
8. Serveer de tagliatelle samen met de stroganoff saus.