

Fra Gryderetsfest i Lem Samlingshus 11. marts 2020

Vegetarisk stroganoff

Det skal du bruge:

1 dåse kikærter (drænet)
1 stort løg
500 g champignon
Olivenolie til stegning
2 spsk. koncentreret tomatpurè
1 spsk. paprika
2 dl grøntsagsbouillon
1 dl piskefløde
Evt. lidt majsstivelse (maizena)
Salt og peber
1 håndfuld persille

Sådan gør du:

Skyl kikærter og lad dem dryppe af i en sigte.
Skær løg i strimler og champignoner i skiver.
Steg løget i lidt olie i en gryde, til det klares.
Øg varmen en smule og steg champignoner med under omrøring i 2 - 3 minutter.
Tilsæt kikærter, tomatpurè, paprika, bouillon og fløde og varm op.
Lad det småsimre i 5 minutter.
Jævn evt. med majsstivelse udrørt i lidt vand.
Smag saucen til med salt og peber
Drys hakket persille over ved servering.

Serveres med kartoffelmos.