Bijgerechten / Rusland

Paddestoel Stroganoff

Een vegetarische versie van de Russische klassieker: wilde paddenstoelen hard gebakken in boter tot hun randen verkolen en hun vloeistof volledig is weggekookt, en vervolgens samengebracht met sjalotjes, tijm en cognac, afgewerkt met zure room tot een rijke, lichtbruine saus die aan elke streng eiernoedels kleeft.

Tijd 30 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 700 g Gemengde champignons (cremini, shiitake, eekhoorntjesbrood), in dikke plakjes gesneden
- ☐ 100 g Sjalotten, in dunne plakjes gesneden
- ☐ 10 g teentjes knoflook, fijngehakt
- ☐ 50 g Ongezouten boter
- ☐ 30 ml Brandewijn of Cognac
- ☐ 200 ml Groentebouillon
- ☐ 200 g Volvette zure room
- ☐ 10 g Dijon-mosterd
- ☐ 4 takjes Verse tijmtakjes
- ☐ 15 g Platte peterselie, grof gehakt
- ☐ 300 g Eiernoedels of tagliatelle, gekookt om te serveren
- ☐ 8 g Fijn zeezout en zwarte peper

Zo maak je het.

01 Dit is de belangrijkste stap en de meest mislukte. Verhit een brede, zware koekenpan – gietijzer ideaal – op hoog vuur tot hij rookt. Voeg de helft van de boter toe. Wanneer het schuim afneemt en de boter bruin begint te worden, voeg je de champignons in een enkele laag toe. NIET roeren. Voeg niet alle champignons in één keer toe als ze zich in de pan bevinden; doe ze in twee of drie porties. Laat ze 2 à 3 minuten ongestoord dichtschroeien tot er zich een diepbruine korst aan de onderkant vormt, en draai ze dan om. Aanvankelijk geven de paddenstoelen een grote hoeveelheid vloeistof af; dit is normaal. Blijf op hoog vuur en laat die vloeistof volledig verdampen. Het geluid in de pan verandert van een stoomgesis in een sissend geluid als het vocht verdwenen is: dat is jouw teken. De champignons moeten diepbruin zijn, ongeveer 70% in volume zijn verminderd en de randen licht knapperig zijn. Breng op smaak met peper en zout en doe het op een bord.

02 Zet het vuur laag. Voeg de resterende boter toe aan dezelfde pan; de bruine fond op de bodem begint onmiddellijk los te laten in de boter, waardoor deze mooi donker wordt. Voeg de sjalotten en de tijm toe en kook, onder regelmatig roeren, 5-6 minuten tot de sjalotten zacht en goudbruin zijn. Voeg de knoflook toe en kook nog 1 minuut. Giet de cognac erbij – doe een stap achteruit, want als de pan heet genoeg is, kan deze even vlam vatten. Schraap krachtig over de bodem van de pan, want de cognac is in ongeveer 1 minuut tot bijna niets gereduceerd. Giet de bouillon erbij en doe de geschroeide champignons terug in de pan. Laat 5 minuten sudderen tot de bouillon met ongeveer de helft is ingekookt en de vloeistof iets dikker en glanzend is.

03 Zet het vuur op de absoluut laagste stand; zure room mag nooit koken, anders zal hij splijten en schiften in korrelige, gebroken klonten. Voeg de Dijon-mosterd toe aan de pan en roer door. Schep de zure room erdoor en spatel deze voorzichtig in langzame, brede bewegingen door de saus. Laat het 1 à 2 minuten opwarmen, terwijl het nauwelijks kookt; het oppervlak moet zachtjes trillen maar nooit actief borrelen. De saus verandert van bruin in een warme, bleke bleekgele kleur naarmate de room wordt verwerkt. Proef en pas zout en peper zorgvuldig aan - door de reductie zal de zoutheid al zijn geconcentreerd. De afgewerkte saus moet romig zijn, pittig van de zure room, warm hartig van de champignons en helder van de mosterd.

04 Voeg de gekookte, uitgelekte eiernoedels direct toe aan de pan met de saus en schep om zodat alle strengen bedekt zijn. Als de saus te dik is om de noedels vrij te kunnen bedekken, voeg dan een scheutje pastakookwater toe om het los te maken; de saus emulgeert prachtig met de room. Verdeel over warme kommen en bestrooi rijkelijk met versgehakte platte peterselie. Serveer met niets meer dan wat zwarte peper en een eenvoudige groene salade. De noedels moeten worden omhuld en mogen niet verdrinken; elke streng moet een zichtbare, romige laag hebben.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / mushroom-stroganoff