



THOMY

LA RECETTE STAR DES TSARS

ZUTATEN

g braune Champignons

Stk roter Paprika

Stk eingelegte Cornichons

Stk Frühlingslauch

g Tagliatelle

g Rinderfilet

Beutel THOMY Stroganoff

El. THOMY Mayo mit Avocadoöl

El. Butter, geklärte Butter (Ghee)

ml Rindsbouillon

Beutel THOMY Senf

Prise Salz, Tisch

ANWEISUNG

- Schritt 1 Couper les champignons en quatre. Épépiner le poivron et le couper en fines lamelles, couper finement l'oignon et les cornichons.
- Schritt 2 Couper le filet de bœuf en tranches. Faire revenir brièvement dans une poêle avec une cuillère à soupe d'huile d'olive et le beurre. Retirer de la poêle et réserver au chaud.
- Schritt 3 Pendant ce temps, cuire les tagliatelles «al dente» conformément aux instructions.
- Schritt 4 Faire revenir le poivron et l'oignon dans la même poêle que la viande et déglacer avec le bouillon de bœuf.
- Schritt 5 Ajouter la sauce Stroganoff THOMY, les cornichons, la viande et les tagliatelles. Bien mélanger le tout et assaisonner de moutarde, de sel et de poivre.