



Boodschappenlijst

Witloof-champignonroomsaus

Voor 3 porties

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 2 stronken witloof | <input type="checkbox"/> 150 ml volle room (35% vet) |
| <input type="checkbox"/> 150 gr champignons, in plakjes | <input type="checkbox"/> 1 kl scherpe mosterd (optioneel) |
| <input type="checkbox"/> 1 sjalot, fijngehakt | <input type="checkbox"/> Peper en zout |
| <input type="checkbox"/> 15 gr boter | <input type="checkbox"/> Een snuifje nootmuskaat |
| <input type="checkbox"/> 1 eetlepel olijfolie | <input type="checkbox"/> Een paar druppels citroensap |
| <input type="checkbox"/> 100 ml droge witte wijn of groentebouillon | <input type="checkbox"/> Een snuifje suiker (optioneel) |

Boodschappenlijst van [kookpot.be](https://www.kookpot.be) · wereldwijd de meest uitgebreide receptensite