



Boodschappenlijst

Rodewijnsaus met champignons bij lamskroontje

Voor 4 porties

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 1 sjalot, zeer fijn gesnipperd | <input type="checkbox"/> 1 takje tijm of rozemarijn |
| <input type="checkbox"/> 1 teentje knoflook, fijngehakt | <input type="checkbox"/> 1 klein klontje koude boter |
| <input type="checkbox"/> 150 gr champignons, in schijfjes | <input type="checkbox"/> versgemalen zwarte peper |
| <input type="checkbox"/> 50 tot 75 ml droge rode wijn (bijv. Syrah of Côtes du Rhône) | <input type="checkbox"/> zout naar smaak |
| <input type="checkbox"/> 150 ml lams-, kalfs- of runderfond | <input type="checkbox"/> aanbaksels uit de pan waarin het lamskroontje werd aangebraden |