



Lichte mosterdsaus bij lamsrack

Een fijne, romige mosterdsaus met witte wijn en twee soorten mosterd. Heerlijk bij lamsrack, maar ook bij ander vlees of vis.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	10'	3	Saus

Ingrediënten

- 1 sjalot, fijngesnipperd
- 100 ml droge witte wijn
- 100 ml lichte room
- 1 à 2 kl graanmosterd
- 1 kl Dijonmosterd
- 1 klontje boter (circa 10 gr)
- peper en zout
- optioneel: scheutje citroensap

Bereidingswijze

1. Smelt de boter in een steelpan op middelhoog vuur en fruit het sjalot glazig zonder te laten kleuren.
2. Blus met de witte wijn en laat inkoken tot de helft.
3. Voeg de room toe en laat zachtjes indikken tot een licht gebonden saus, ongeveer 3 à 4 minuten.
4. Haal de pan van het vuur en roer de graan- en Dijonmosterd erdoor.
5. Proef en kruid bij met peper, zout en eventueel een scheutje citroensap.
6. Serveer onmiddellijk. Breng de saus na het toevoegen van de mosterd niet meer aan de kook, anders wordt ze bitter.

Tip

Gebruik dezelfde witte wijn in de saus als de wijn die je bij het gerecht serveert. Zo liggen de smaken mooi in lijn.

Lekker met

Lamsrack, gevogelte of gebakken vis

Dranktip

Een droge witte Bourgogne of een lichte Viognier past mooi bij de romige mostersmaak.