



Champignonroomsaus

Een rijke, romige saus vol goudbruin gebakken champignons. Heerlijk bij een stukje vlees, kip of over pasta.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	20'	4	Saus

Ingrediënten

- 300 g champignons
- 1 sjalot
- 25 g boter
- 200 ml room
- 100 ml groentebouillon
- 1 eetlepel fijngehakte platte peterselie
- Zout
- Peper

Bereidingswijze

1. Borstel de champignons schoon en snijd ze in plakjes. Snipper de sjalot fijn.
2. Smelt de boter in een pan op hoog vuur en bak de champignons tot ze goudbruin zijn en al het vocht verdampt is, ongeveer 6 minuten. Roer regelmatig.
3. Zet het vuur lager, voeg de sjalot toe en bak nog 2 minuten mee tot de sjalot glazig is.
4. Blus met de bouillon en laat 2 minuten inkoken op middelhoog vuur.
5. Giet de room erbij en laat de saus op een zacht vuur 8 minuten indikken tot ze mooi bindt.
6. Kruid af met zout en peper en werk af met de fijngehakte peterselie.

Tip

Bak de champignons in kleine porties als je een grote hoeveelheid maakt. Zo blijft de pan heet genoeg en bakken de champignons in plaats van te stoven in hun eigen vocht.

Lekker met

Heerlijk bij een gebakken kipfilet, een steak of over verse pasta.

Dranktip

Een droge witte wijn zoals een Chardonnay of een Pinot Gris past uitstekend bij de romige, aardse smaken van deze saus.