

Champignonroomsaus

Ingrediënten voor 4 personen

- 2 sjalotten
- 1 teentje knoflook
- 300 ml kalfsfond
- 300 ml room
- 300 g champignons
- citroensap
- boter
- peper
- zout

Bereidingswijze

1. Borstel de champignons schoon en snij ze in plakjes.
2. Pel en snipper de sjalot en de knoflook.
3. Verhit wat boter in een pan en bak de champignons in porties goudbruin.
4. Haal ze uit de pan.
5. Smelt opnieuw wat boter in de pan en stoof er de sjalot en de knoflook in glazig.
6. Giet er de fond en de room bij en laat inkoken tot sausdikte.
7. Doe vervolgens de champignons bij de saus en laat nog 3 minuten pruttelen op een zacht vuurtje.
8. Breng de saus op smaak met citroensap, peper en zout.