

# Champignonroomsaus

## Ingrediënten - voor 4 personen

Voor de roux:

- **40 g Solo Wikkel**
- **50 g witte bloem**

Voor de saus:

- **250 g Parijse champignons**
- **1 blokje kipbouillon**
- **500 ml water**
- **3 el gehakte peterselie**
- **1/2 citroensap**
- **2 el Solo Vloeibaar of boter**
- **200 ml room**

## Bereiding

1. Snijd de champignons in plakjes.
2. Maak een halve liter kippenbouillon, van één bouillonblokje gemengd met water, en laat afkoelen.
3. Hak de peterselie fijn en pers het sap uit een halve citroen.
4. Bak de champignons 3 minuten in Solo vloeibaar of boter en kruid ze met peper en zout.
5. Besprenkel ze met het citroensap en houd ze even apart.
6. Bereid de roux. Verhit een sauspannetje, doe er 40 g boter in en laat smelten.
7. Roer er de gezeefde witte bloem onder.
8. Laat al roerend een tweetal minuutjes drogen op een zacht vuurtje.
9. Voeg al roerend de afgekoelde kippenbouillon toe aan de roux.
10. Laat twee minuutjes doorkoken.
11. Roer er dan de room en de champignons door (*samen met het kookvocht*).
12. Kruid af met peper en zout en laat alles nog even opwarmen, zonder te koken.
13. Neem de pan van het vuur en voeg er de gehakte peterselie aan toe.

## Tip:

Gegrilde kipfilet, geroosterde steak of varkensmignonettes ... met deze champignonroomsaus worden ze nóg lekkerder.

Wil je deze saus 100% vegetarisch maken?

Vervang eenvoudigweg de kippenbouillon door groentebouillon.