

Champignonroomsaus

Champignonroomsaus is heel makkelijk zelf te maken en stelt nooit teleur ! Heerlijk over een varkenshaasje of een biefstukje, maar ook erg lekker met wat gekookte pasta.

Zelf vind ik het lekker om op het laatste moment nog een lepeltje mosterd door de saus te roeren voor wat extra pit.

Ingrediënten voor 4 personen

- 250 ml slagroom
- 250 ml runderbouillon
- 1 sjalotje, fijngesnipperd
- 1 teen knoflook, uitgeperst
- Extra grote bak champignons of 2 kleine bakjes
- Bosje peterselie
- Olie om in te bakken
- Zout en peper

Verder nodig

Grote koekenpan of sauspan

(Hoe groter de pan, hoe sneller het vocht verdampt en de saus indikt.)

Bereiding

1. Verhit de koekenpan of sauspan met wat olie.
2. Fruit hierin het sjalotje en de knoflook tot ze zacht maar niet gekleurd zijn.
3. Snijd ondertussen de champignons in plakken en voeg toe aan het sjalotje.
4. Breng op smaak met peper en zout.
5. Bak op hoog vuur tot de champignons zacht zijn en blus dan af met de bouillon en slagroom.
6. Laat inkoken tot de gewenste sausdikte.
7. Was de peterselie, dep droog en hak fijn.
8. Voeg op het laatste moment 1-2 eetlepels peterselie toe aan de saus.
9. Breng eventueel nog verder op smaak met zout en peper.