



champignon roomsaus



Bereiden in:

Vorbereiding: 0 min.



Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 250 g champignons
- cognac
- 250 ml runderbouillon
- 150 ml room
- citroen

Voedingswaarde

-



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen

+31 (0)53 436 71 12

info@sameneenkoekopen.nl

www.sameneenkoekopen.nl



champignon roomsaus

Bereiding

1

Borstel de champignons vrij van zand en snijd het voetje bij.

2

Snijd de champignons in stukken en bak ze in een klontje gesmolten boter.

3

Blus de pan met een scheut cognac en laat inkoken.

4

Bevochtig met de bruine fond of de jus van je vleesbereiding. Laat tot de helft inkoken.

5

Voeg room toe tot de saus de gewenste dikte heeft.

6

Kruid met peper, zout en enkele druppels citroensap.



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



Voor meer recepten ga naar:
www.sameneenkoekopen.nl/recepten