




champignon roomsaus



-  Bereiden in:
-  Voorbereiding: 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