



## Boodschappenlijst

### Witloof-champignonroomsaus

Voor 3 porties

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 2 stronken witloof                        | <input type="checkbox"/> 150 ml room (bij voorkeur volle room 35%)                                  |
| <input type="checkbox"/> 150 gr champignons, in plakjes            | <input type="checkbox"/> 1 kl mosterd (optioneel)   |
| <input type="checkbox"/> 1 sjalot, fijngehakt                      | <input type="checkbox"/> Peper, zout en nootmuskaat   |
| <input type="checkbox"/> 1 klontje boter en een scheutje olijfolie | <input type="checkbox"/> Een beetje citroensap of een snuifje suiker om het bittertje te balanceren |
| <input type="checkbox"/> 100 ml droge witte wijn (of bouillon)     |   |

Boodschappenlijst van [kookpot.be](https://www.kookpot.be) · wereldwijd de meest uitgebreide receptensite