



## Witloof-champignonroomsaus

*Een verfijnde romige saus waarin het bittertje van witloof en het aardse van champignons prachtig samenkomen. Heerlijk bij lamsmanchette, kip of varkenshaasje.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>20'</b>	<b>3</b>	<b>Saus</b>

### Ingrediënten

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

## Bereidingswijze

---

1. Snijd het witloof in fijne reepjes en de champignons in schijfjes.
2. Stoof de sjalot glazig in de boter en olijfolie zonder te kleuren.
3. Voeg de champignons toe, kruid licht met peper en zout en bak ze tot ze wat kleur krijgen en het meeste vocht verdampt is.
4. Doe het witloof erbij en stoof het 8 à 10 minuten mee op zacht vuur tot het zacht is. Voeg eventueel een snuifje suiker toe als het te bitter smaakt en laat het uitgelekte vocht verdampen.
5. Blus met de witte wijn of bouillon en laat even inkoken.
6. Voeg de room toe en laat de saus enkele minuten zacht pruttelen tot ze indikt.
7. Proef en kruid af met peper, zout, nootmuskaat en een paar druppels citroensap. Voeg de citroen pas op het einde en van het vuur toe zodat de room niet schift.

### Tip

Gebruik volle room van minstens 35% vet: die is veel stabiel en schift niet zo snel als lichte kookroom, zeker als je er citroen bij doet.

### Lekker met

Lamsmanchette, kip of varkenshaasje met aardappelen

### Dranktip

Dezelfde droge witte wijn die je in de saus verwerkte