



Witloof-champignonroomsaus

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	3	Saus

Ingrediënten

- 2 stronken witloof
- 150 gr champignons, in plakjes
- 1 sjalot, fijngehakt
- 15 gr boter
- 1 eetlepel olijfolie
- 100 ml droge witte wijn of groentebouillon
- 150 ml volle room (35% vet)
- 1 kl scherpe mosterd (optioneel)
- Peper en zout

Een snuifje nootmuskaat
Een paar druppels citroensap
Een snuifje suiker (optioneel)

Bereidingswijze

1. Snijd het witloof in fijne reepjes. Snijd de champignons in plakjes.
2. Verhit de boter en de olijfolie in een brede pan op middelhoog vuur. Stoof de sjalot glazig zonder te laten kleuren, ongeveer 2 minuten.
3. Voeg de champignons toe, kruid licht met peper en zout en bak ze op hoog vuur tot ze lichtjes gekleurd zijn en het meeste vocht verdampt is, ongeveer 4 tot 5 minuten.
4. Voeg het witloof toe en stoof het mee op zacht vuur gedurende 8 tot 10 minuten, tot het gaar en zacht is. Laat het vrijgekomen vocht volledig verdampen. Voeg indien nodig een snuifje suiker toe om het bittertje te milderen.
5. Blus de pan met de witte wijn of bouillon en laat inkoken tot de helft, ongeveer 3 minuten.
6. Voeg de room toe en laat de saus op zacht vuur 4 tot 5 minuten pruttelen tot ze lichtjes indikt. Roer eventueel de mosterd erdoor.
7. Neem de pan van het vuur. Breng de saus op smaak met peper, zout, nootmuskaat en een paar druppels citroensap. Voeg de citroen pas op het allerlaatste toe en buiten het vuur om schiften van de room te vermijden.

Tip

Gebruik altijd volle room van minstens 35% vet. Die is veel stabielere dan lichte kookroom en schift niet zo snel, zeker wanneer je er citroensap aan toevoegt.

Lekker met

Lamsmanchette, kip of varkenshaasje, met aardappelen of puree

Dranktip

Schenk dezelfde droge witte wijn die je in de saus verwerkte, bijvoorbeeld een Bourgogne Aligoté of een droge Elzasser.