



## Boodschappenlijst

Rodewijnsaus met champignons bij lamskroontje

Voor 4 porties

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 1 sjalot, zeer fijn gesnipperd                             | <input type="checkbox"/> 1 takje tijm of rozemarijn  |
| <input type="checkbox"/> 1 teentje look, fijngehakt                                 | <input type="checkbox"/> 1 klein klontje koude boter                                       |
| <input type="checkbox"/> 150 gr champignons, in schijfjes                           | <input type="checkbox"/> versgemalen peper   |
| <input type="checkbox"/> 50 à 75 ml droge rode wijn (bijv. Syrah of Côtes du Rhône) | <input type="checkbox"/> zout naar smaak   |
| <input type="checkbox"/> 150 ml lams-, kalfs- of runderfond                         | <input type="checkbox"/> aanbaksels uit de pan waarin het lamskroontje werd<br>aangebraden |