



Rodewijnsaus met champignons bij lamskroontje

Een klassieke, elegante jus op basis van rode wijn en fond, met gebakken champignons en een klontje koude boter voor glans. Ondersteunt het lamsvlees zonder het te overheersen.

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|------------|----------|-------------|
| 10' | 20' | 4 | Saus |

Ingrediënten

- 1 sjalot, zeer fijn gesnipperd
- 1 teentje look, fijngehakt
- 150 gr champignons, in schijfjes
- 50 à 75 ml droge rode wijn (bijv. Syrah of Côtes du Rhône)
- 150 ml lams-, kalfs- of runderfond
- 1 takje tijm of rozemarijn

1 klein klontje koude boter
versgemalen peper
zout naar smaak
aanbaksels uit de pan waarin het lamskroontje werd aangebraden

Bereidingswijze

- 1.** Bak de champignons apart in een hete pan met een beetje vetstof tot ze mooi goudbruin kleuren. Kruid licht met peper en zet apart.
- 2.** Zet de pan waarin je het lamskroontje aanbraadde terug op middelhoog vuur en laat alle aanbaksels gewoon zitten, dat is puur smaak.
- 3.** Voeg de sjalot toe en laat die zacht glazig worden zonder te kleuren. Voeg de look en het kruidentakje toe en laat kort meebakken.
- 4.** Blus met 50 à 75 ml rode wijn en roer goed los zodat alle aanbaksels oplossen. Laat krachtig inkoken tot de wijn bijna volledig verdampt is en je geen alcoholgeur meer ruikt.
- 5.** Voeg ongeveer 150 ml fond toe en laat opnieuw inkoken tot de saus licht stroperig wordt. Verwijder het kruidentakje.
- 6.** Voeg de gebakken champignons toe en laat 2 à 3 minuten zachtjes meesudder.
- 7.** Haal de pan van het vuur en klop er een klein klontje koude boter door voor glans en rondheid. Breng op smaak met peper en eventueel een snuifje zout.
- 8.** Voeg net voor het serveren eventueel het rustsap van het lamskroontje toe, maar laat de saus dan niet meer koken.

Tip

Inkoken is de sleutel: door de wijn en de fond geconcentreerd in te koken bouw je diepe smaak op zonder room of bindmiddel nodig te hebben. Voeg geen suiker toe, dat is bij een goede reductie overbodig.

Lekker met

Gebraden lamskroontje met gratin dauphinois of fijne boontjes

Dranktip

Dezelfde rode wijn als in de saus, bijvoorbeeld een Rioja of Bordeaux, geeft harmonie tussen bord en glas

Gedeeld door Paul Borgmans · Ontdek meer recepten op kookpot.be