



Rodewijnsaus met champignons bij lamskroontje

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	20'	4	Saus

Ingrediënten

1 sjalot, zeer fijn gesnipperd
1 teentje knoflook, fijngehakt
150 gr champignons, in schijfjes
50 tot 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 zwarte 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 boter of olie tot ze mooi goudbruin kleuren. Kruid licht met peper en zet opzij.
2. Zet de pan waarin je het lamskroontje aanbraadde terug op middelhoog vuur. Laat de aanbaksels zitten, want die geven pure smaak.
3. Voeg de sjalot toe en laat die glazig worden zonder te kleuren. Voeg de knoflook en het kruidentakje toe en laat nog een minuut zachtjes meebakken.
4. Blus met 50 tot 75 ml rode wijn en roer alle aanbaksels los. Laat krachtig inkoken tot de wijn bijna volledig verdampt is en je geen alcoholgeur meer ruikt.
5. Voeg de fond toe en laat opnieuw inkoken tot de saus licht stroperig wordt. Verwijder het kruidentakje.
6. Voeg de gebakken champignons toe en laat 2 tot 3 minuten zachtjes meesudderen.
7. Haal de pan van het vuur en klop er het klontje koude boter door voor glans en rondheid. Breng op smaak met peper en eventueel een snuifje zout.
8. Voeg net voor het serveren het rustsap van het lamskroontje toe indien gewenst, maar laat de saus daarna 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. Bij een goede reductie is suiker 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.

