



Lichte mosterdsaus bij lamsrack

Een fijne, romige mosterdsaus met witte wijn en twee soorten mosterd. Heerlijk bij lamsrack, maar ook bij ander vlees of vis.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	10'	3	Sauzen

Ingrediënten

- 1 sjalotje, fijngesnipperd
- 10 cl witte wijn
- 10 cl lichte room (of half room, half melk)
- 1 à 2 kl graanmosterd
- 1 kl Dijonmosterd
- 1 klontje boter
- peper en zout
- optioneel: scheutje citroensap

Bereidingswijze

1. Fruit het sjalotje glazig in de boter op een middelhoog vuur.
2. Blus met de witte wijn en laat inkoken tot de helft.
3. Voeg de room toe en laat zachtjes indikken.
4. Meng de twee mosterdsorten erdoor en proef.
5. Kruid met peper en zout en voeg eventueel een scheutje citroensap toe.
6. Belangrijke tip: laat de saus niet meer koken na het toevoegen van de mosterd, anders wordt ze bitter.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)