



Champignonroomsaus

Een romige saus vol gebakken champignons. Heerlijk bij een stukje vlees, kip of over pasta.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	20'	4	Sauzen

Ingrediënten

- 300 g champignons
- 1 sjalot
- 25 g boter
- 200 ml room
- 100 ml bouillon
- 1 eetlepel peterselie
- Zout
- Peper

Bereidingswijze

1. Borstel de champignons schoon en snijd ze in plakjes. Snipper de sjalot fijn.
2. Smelt de boter in een pan en bak de champignons op een hoog vuur tot ze goudbruin zijn en het vocht verdampt is, ongeveer 6 minuten.
3. Voeg de sjalot toe en bak nog 2 minuten mee.
4. Blus met de bouillon en laat even inkoken. Giet er de room bij.
5. Laat de saus 8 minuten zachtjes indikken. Kruid met zout en peper en werk af met fijngehakte peterselie.

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