

## Ingrediënten

Ingrediënten voor 4 personen  

sjalotten

2

knoflook

1 teentje

kalfsfond

300 ml

room

300 ml

champignons

300 g

citroensap

boter

peper

zout

## Recept

- 1 Borstel de champignons schoon en snij ze in plakjes. Pel en snipper de sjalot en de knoflook.
- 2 Verhit wat boter in een pan en bak de champignons in porties goudbruin. Haal ze uit de pan.
- 3 Smelt opnieuw wat boter in de pan en stoof er de sjalot en de knoflook in glazig. Giet er de fond en de room bij en laat inkoken tot sausdikte.
- 4 Doe vervolgens de champignons bij de saus en laat nog 3 minuten pruttelen op een zacht vuurtje. Breng de saus op smaak met citroensap, peper en zout.

## Bron

27/03/2023

<https://www.libelle-lekker.be/bekijk-recept/15633/champignonroomsaus-2>

## Info Martine Lycke

Ui aanstoven  
Champignons in blokjes erbij  
Lepeltje lookpasta  
Lepeltje curry-look Lee Kum Kee  
Tijm  
Bakken tot water verdampt is

300 ml kalfsfond (brik ISPC)  
250 ml rode room  
Laten inkoken

Kruiden: peper en citroensap

Fotos

Gemaakt met gebakken kalkoenfilet (wat bloem + cajun kruiden  
errond)  
Veldsla  
Pommes Duchesse  
En afgewerkt met lenteui

