

## Ingrediënten

### witte wijnsaus

1 sjalot

25 cl droge witte wijn

25 cl visfumet

1 takje tijm

½ laurierblaadje

1 l room

## Recept

Voor de witte wijnsaus: Doe eenzelfde hoeveelheid droge witte wijn en visfumet in een steelpan. Voeg hierbij een fijngehakt sjalotje, een takje tijm en laurier. Laat pruttelen. Zet een andere pan op het vuur en laat hierin de room inkoken. Zeef de inhoud van de 2 pannen door in 1 pot. Kruid met peper en laat nog even verder inkoken.

## Bron



<http://koken.vtm.be/recept/millefeuille-van-sint-jacobsvrucht>

TV - VTM - De Keuken van Sofie - Sofie Dumont - 19/12/12



## Info gebruikt

200 ml witte wijn

3 x 200 ml room Lidl