



Overige

Champignonroomsaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram Parijse champignons
1 ui (gesnipperd)
180 milliliters kippenbouillon
30 gram boter
40 gram bloem
200 milliliters room
peper
zout

Bereidingswijze

Maak de champignons schoon met een borsteltje of keukenpapier. Snij ze in dunne plakjes.

Smelt de boter en bak de ui glazig. Voeg de champignons toe en bak 5 minuten mee. Voeg de bloem toe en schep om. Giet er de bouillon bij en breng aan de kook. Laat indikken. Roer er de room door en breng op smaak met peper en zout.

