



Saus van paddenstoelenmix



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

400 gram paddenstoelenmix
2 sjalotjes (fijngesneden)
1 teentje knoflook (fijngesneden)
1 takje verse tijm
1 klontje boter
1 scheutje cognac
2 deciliter kalfsfond
2 deciliter room
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Maak de paddenstoelen schoon met een vochtig velletje keukenpapier. Snij dan in plakjes.
- 2.** Smelt de boter in een braadpan en wacht tot ze bijna verkleurt. Bak dan de paddenstoelen.
- 3.** Blijf voortdurend roeren.
- 4.** Voeg de tijm, de knoflook en de sjalot toe en roerbak verder.
- 5.** Overgiet met de cognac en flambeer.
- 6.** Overgiet dan met de kalfsfond en laat deze een beetje inkoken.
- 7.** Voeg de room toe en laat opnieuw inkoken.
- 8.** Breng op smaak met peper en zout.