

CHAMPIGNONSAUS met Calvados



Ingrediënten

- 60 g sjalot
- 30 g boter
- 25 g bloem, of iets meer
- 400 g champignons (in 4 gesneden of in schijfjes)
- 400 g rundsbouillon Lacroix (of kippenbouillon)
- 250 g room
- 40 g calvados

Werkwijze

1. Doe de sjalotten in de mengbeker en hak:
4 sec / snelheid 5
2. Spatel naar beneden.
3. Voeg de boter toe en laat garen zonder maatbekertje:
4 min / 100 °C / snelheid 1
4. Voeg de bloem en de champignons erbij:
5 min / 100 °C / linksomdraai / snelheid lepeltje
5. Voeg de bouillon toe:
20 min / Varoma / linksomdraai / snelheid 1
6. Voeg de calvados en de room toe en laat binden:
15 min / 100 °C / linksomdraai / snelheid 1

TIP: heb je geen calvados dan kan je ook Porto gebruiken!

Succes!

