

VIKING

COOKING DEMO

CHAMPIGNONROOMSAUS

Ingrediënten:

- 500 g Champignons de Paris (gewone witte)
- 250 g Kastanje champignons (een donkerdere versie van Parijse champignons)
- 0,5 l bruine vleesfond
- 2 dl verse room (of eventueel Alpro)
- Peper en zout
- Eén lepeltje Bisternosterd
- 4 pepers



- Bak de champignons mooi aan op een hoog vuur tot de pan bijna droog staat.
- Voeg dan pas de room toe en laat deze inkoken tot een gladde kleverige saus waar we dan de fond aan toevoegen en terug laten inkoken tot $\frac{3}{4}$.
- Voeg een lepeltje mosterd toe en kruid met peper en zout.