

Champignonsaus

Waarom een sjalot?

De sjalot geeft het gerecht meer smaak en body.

Soort gerecht: saus

Bereidingstijd: 20 minuten

Recept voor 4 personen

125 g kastanjechampignons
75 g oesterzwammen
3 sjalotjes (75 g)
1 teentje knoflook
1 theelepel verse tijmblaadjes (of ½ theelepel gedroogde tijm)
1½ dl slagroom, ongezoet
30 g boter
½ dl kalfsfond
Zout en versgemalen peper

De sjalotjes halveren en in fijne ringetjes snijden. De knoflook halveren, de kiem verwijderen en fijnhakken. De tijmblaadjes fijn snijden. De kastanjechampignons en oesterzwammen onder lauwwarm water afspoelen, drogen en in kleine plakjes snijden. Champignons, oesterzwammen, sjalot, knoflook en tijm een paar minuten aanfruiten in de boter. Blus af met de (lauwwarme) kalfsfond en voeg vervolgens de slagroom toe. Kook het geheel in tot sausdikte en breng op smaak met zout en peper.

Lekker bij kip of varkensvlees, bijvoorbeeld beenham met honing en sjalotjes (zie recept).

Tips:

- Bak de champignons op een hoog vuur, anders laten ze te veel vocht los en wordt de saus niet dik genoeg.
- De kastanjechampignon heeft een lichtbeige tot bruine hoed in plaats van wit. Het vruchtvlees is wat steviger en aromatischer. De smaak is licht nootachtig.




Fredo's Finest

TASTY SOLUTIONS IN SHALLOTS