

Champignonsauce



Ingredienser

- 250 g champignoner
- 1 stk rødløg
- 10 g smør
- 50 ml hvidvin
- 250 ml fløde
- salt og friskkværnet peber

Tilberedning ca. 20 min.

1. Skær champignonerne over i halve eller kvarte, afhængig af størrelsen.
2. Snit rødløg helt fint i tern.
3. Steg champignonerne hårdt af i en gryde med smør, i ca. 2-3 minutter indtil de begynder at afgive lidt væske.
4. Kom løgene ved og steg dem med yderligere i 30 sekunder.
5. Kom hvidvinen på og lad alkoholen fordampe.
6. Tilsæt fløden og lad det hele småsimre indtil en cremet konsistens. Smag til med salt og peber.