

Champignonsauce

6 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu

Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 15 min.

Tilberedningstid: 10 min.

Ingredienser

250 g friske champignoner

1 spsk. smør

Citronsaft

2 tsk. hvidvin

3 dl piskefløde

Evt. meljævning

Salt og peber

Beskrivelse

Rens og hak champignonerne groft. Varm en gryde op og svits champignon stykkerne i lidt smør til de har fået farve. Tilsæt salt, citronsaft og hvidvin og rør godt rundt. Lad det stå og småsimre i 5 minutter. Tilsæt fløden og jævn evt. saucen. Smag til med salt og peber.