

Champignonragout (voor 4 personen)

Ingrediënten:

100 gr roomboter
2 sjalotjes
3 tenen knoflook
250 gr (kastanje) champignons
150 gr oesterzwammen
60 gr bloem
700 ml paddenstoelenbouillon
1 el citroensap
10 gr verse kruiden, bijvoorbeeld tijm, rozemarijn of dragon
2 lenteuitjes

gebraden en kip en witte rijst om erbij te serveren



Snijd de sjalotjes en uien fijn. Snijd de grote champignons in plakjes, de kleine champignons in kwarten en de oesterzwammen in stukken.

Smelt 40 gr roomboter in een grote pan en bak de ui, knoflook en paddenstoelen in ongeveer 5 minuten goudbruin en zacht.

Doe nu de overige 60 gram van de boter bij de champignons en laat al roerende smelten.

Roer de bloem erdoor totdat de bloem bruin en gaar is.

Giet nu al roerende heel rustig de bouillon toe. Op deze manier krijg je een gladde saus zonder klontjes.

Snijd de kruiden en de lenteui fijn en voeg het samen met het citroensap aan de ragout toe. Laat nog een half uurtje op het kleinste vuur zachtjes pruttelen zodat alle smaken goed worden opgenomen.

Serveer met witte rijst en gebraden kip. Oh ja: ook wat groente zoals een doperwtensalade ;-)

Geniet ervan!