

Champignongsauce

Opskrift til nok til 8 personer

Ingredienser

- 200 g svampe / champignon
- 1 skalotteløg
- 1 fed hvidløg
- 1 spsk. frisk timian
- 20 g smør
- 15 g mel
- 1 dl vand
- 3 dl fløde
- salt og peber
- 1 spsk. citronsaft
- 2 spsk. hvidvinseddike

Sådan gør du

1. Start med at snitte champignon, løg, hvidløg og timian. Jeg rengør svampene godt og skærer dem i mindre stykker. Løg, hvidløg og timian snittes fint.
2. Tag en pande frem og smelt en spsk. smør cirka. Vend det rundt i smørret og steg det 5 minutters tid, til det bliver lidt blødt.
3. Smelt så resten af smørret på en anden pande eller i en gryde, og kom mel ved. Rør det godt sammen til en klump.
4. Kom så vandet ved langsomt, mens du konstant rører. Så det bliver mere og mere flydende. Hæld fløden ved på samme måde, mens du bliver ved med at røre. Når det begynder at ligne en sauce, kommer du svampefyldet over til og vender det sammen.
5. Smag til med citronsaft, hvidvinseddike, salt og peber – og server.