

Champignonragout

Wat heb je nodig

250 gram champignons
25 gram bloem
½ bouillontablet
1 teentje knoflook
1 eetlepel olie

25 gram boter
1 ui
200 ml water
50 ml room



Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.
Pel het knoflookteentje.
Snijd het knoflookteentje in kleine stukjes.



Maak de champignons schoon en snijd ze in plakjes.
Los de ½ bouillontablet op in 200 ml kokend water.
Laat het even afkoelen.



Doe de olie in een pan en zet hem op de kookplaat, middelste stand.
Doe de ui en de knoflook in de pan en bak ze al roerend, 2 minuten.
Doe de champignons erbij en bak ze al omscheppend 7 minuten.
Zet de kookplaat uit.



Doe de boter in een andere pan en zet hem op de kookplaat, laagste stand.
Als de boter gesmolten is, de bloem erbij doen.
Al roerend 3 minuten laten garen.



Schenk een beetje bouillon in de pan en roer het goed door elkaar.
Schenk er nog wat bouillon bij en roer het weer door elkaar.
Herhaal dit tot de bouillon op is en je een gladde dikke saus hebt.
Zet de kookplaat op de middelste stand.



Doe de room erbij en meng het goed door elkaar.
Doe het champignonmengsel erbij en roer het ook goed door elkaar.
Laat het nog 2 minuten meewarmen en zet dan de kookplaat uit.
Lekker bij rijst met boontjes of in pasteibakjes.