

CHAMPIGNONSAUS



Ingrediënten (voor 4 personen):

- 1 kg verse champignons
- 1 dikke ui
- 250 ml plantaardige roomvervanger
- Maïzena Express voor donkere sauzen
- 1 vetarm kippenbouillonblokje
- 1 el gezonde margarine

Bereidingswijze:

- Was de champignons en snij ze in vier.
- Pel de ui en snij deze fijn.
- Doe een beetje gezonde margarine in een diepe pan en laat de boter smelten.
- Voeg hierbij de fijn gesneden ui toe en bak deze bruin.
- Voeg vervolgens de champignonstukjes toe en laat het geheel gaar sudderen onder gesloten deksel.
- Verkruimel een vetarm kippenbouillonblokje hierover en voeg een plantaardige roomvervanger toe.
- Laat het geheel doorkoken en bindt met Maïzena Express voor donkere sauzen onder volledig omroeren.