

# Witte wijnsaus

Recept voor 4 personen:

45 g sjalotten  
15 g boter  
100 g champignons de paris  
250 g visbouillon of 150 gr vis- en 100 gr. gevogeltebouillon  
200 g droge witte wijn en 2à3 soeplepels Noilly Prat  
250 g room (maximum!)  
30 gr. koude boter  
Enkele druppels citroensap  
Peper en zout

Bereiding:

Breng de gepelde sjalotten in de mengbeker  
5 sec / stand 5 en spatelen

Boter toevoegen  
5 min / 80° / stand 2

Voeg de champignons toe, een beetje zout en peper  
2 à 3 sec hakken op stand 5 of 2 à 3 keer op turbo drukken !!  
let op : eerst op stand potje dicht zetten

Vanaf hier mag het bekertje niet meer op het deksel staan daar de saus moet inkoken en dus reduceren !!

Voeg nu de visbouillon en witte wijn toe  
30 min / varoma / stand 1

250 ml room toevoegen  
12 min / varoma / stand 2

De saus door een zeef duwen, hard aandrukken zodat men alle saus recupereert.

Terug in mengbeker doen, om terug op te warmen, opkloppen met 30 gr. boter, eventueel enkele druppels citroen toevoegen en afsmaken indien nodig

Hier heeft men 250 ml witte wijnsaus !

