

# Champignon Sauce

2-4 pers



## Sådan gør du

1. Hak løg og snit Champignons i skiver
2. Brun løg og champignons i olie
3. Tilsæt derefter, hønsefond, fløde, og citronsaft og lad det koge lidt ind
4. Jævn med Maizena (*ikke altid nødvendigt*)
5. Smag til med salt og peber

## Ingredienser

1 bk Champignons  
1 stort Løg  
1 tsk Olie  
2 dl Fløde 38%  
3 dl Hønsefond / boullionterning  
2 tsk Citronsaft  
Maizena  
Salt / Peber

## Noter:

Er super til svinekød

Man kan ved punkt 2 tilsætte 1 dl cognac og koge det halvt ind inden man tilsætter resten. Det giver en dybere smag

**Husk!**  
**Salt og peber**