



SÅS

Champinjonsås

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **15 min** Portioner: **4-6**



En härligt krämig och mild champinjonsås som kan serveras till det mesta.



INGREDIENSER

- 1 klick smör
- 1 finhackad schalottenlök
- 200 g skivade champinjoner, ca
- 3 dl grädde
- 1.5 dl mjölk
- 1 dl creme fraiche
- 1 grönsaksbuljongtärning (kung markatta)
- 2 msk tamarisoja

Redning

- 0.5 dl mjölk
- 2 msk mjöl

GÖR SÅ HÄR

- 1** Fräs champinjonerna i lite smör, tillsätt schalottenlöken och fräs ett par minuter på medelvärme.
- 2** Tillsätt alla ingredienserna till såsen.
- 3** Vispa ihop mjölk och mjöl till en jämn smet. Häll det i såsen och låt allt puttra några minuter på svag värme.
Strö eventuellt över lite persilja vid servering.