

# Champignon Ragout

## Ingrediënten:

50 gr boter  
50 gr bloem  
500 ml groente bouillon  
2 eetlepel sherry  
1 eetlepel boter of olijf olie  
1 gesnipperde ui  
400 gr champignons, fijn gesneden  
1 eetlepel Provinciaal kruiden  
2 eetlepel crème fraîche



## Bereiding:

Smelt 50 gram boter in een braadpan op middelmatige vlam.

Als de boter gesmolten is, voeg de bloem toe.

De mix zou snel dikker moeten worden.

Nu is de tijd om geleidelijk de bouillon toe te voegen.

Voeg de sherry toe en laat de saus al roerend een paar minuten zachtjes koken.

Verwarm ondertussen 1 eetlepel boter in een pan en bak de uisnippers ongeveer 5 minuten totdat ze zacht zijn.

Voeg de gesneden champignons, kruiden, zout en peper naar gelang je smaak.

Bak het een paar minuten op hoog vuur.

Als de champignons bruin zijn, voeg ze dan samen met de crème fraîche bij de saus.

Voeg extra zout en peper toe indien nodig.

Laat het geheel een paar minuten zachtjes koken zodat de smaken samensmelten.

Kijk ook op: [www.pcstef.nl](http://www.pcstef.nl)