

Ingrediënten voor 4 personen

? 250 gr. champignons ? 1 bosje  
bosuitjes ? 25 gram boter of  
margarine ? 2 teentjes knoflook ?  
1 dl droge witte wijn ? 1/8 liter  
slagroom of roomculinair ? ?  
kippenbouillontablet ? peper en  
zout ? 1 eetlepel fijngehakte  
peterselie

**Tijd:** 0-10 min.  
**Keuken:** Frans  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Gang:** Voorgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Gebakken champignons in witte-wijnsaus met bosuitjes

Een feestelijk en heerlijk voorgerecht tijdens de feestdagen. In plaats van champignons kun je ook een mengsel maken van allerlei andere paddestoelen. Bijvoorbeeld oesterzwammen, cantharellen en/of kastanjechampignons. Succes verzekerd! Ook lekker als luchgerecht.

### Vorbereiding

Maak de champignons schoon en snijd ze in vieren (kleintjes doormidden). Maar de bosuitjes schoon en snijd ze in ringen.

### Bereidingswijze

Smelt de boter in een ruime koekenpan en bak hierin de uiringetjes in ca. 1 min. Al omscheppend op hoog vuur. Bak de champignons en de uitgeperste knoflook ca. 3 minuten mee. Schenk de wijn en de (slag)room in de pan, doe het ? bouillontablet erbij en breng alles aan de kook. Laat de saus op hoog vuur in ca. 3 minuten inkoken tot de saus lichtgebonden is. Breng de saus op smaak met zout en peper en roer de peterselie erdoor. Serveer er stokbrood bij. Eet smakelijk!