

Ingrediënten voor 4 personen

500 g champignons 1/2 citroen  
(alleen het sap) 1 sjalot 4 dl lichte  
room 1 eetl. boter 2 eetl. cognac  
(witte porto, calvados of whisky)  
peper en zout

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Frans  
**Soort\_gerecht:** Saus/dressing  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Archiducsaus

Archiducsaus zoals ze moet zijn ! Lekker bij vlees, vis, wild, gevogelte of orloffgebraad.

### Bereidingswijze

Bereiding = 25 min. 1 Snipper de sjalot fijn. Wrijf de champignons schoon met keukenpapier en snij in 6 stukken of in schijfjes. 2 Smelt de boter in een steelpannetje en bak de sjalot glazig. 3 Voeg de champignons toe en besprenkel met het citroensap. Roer goed en giet er de cognac (of andere drank) bij. Laat 3 à 5 min. stoven tot al het vocht verdampt is. 4 Voeg de room toe en kruid met peper en zout. Laat inkoken op een zacht vuur tot de saus de gewenste dikte heeft. Afwerking : Bestrooi eventueel met fijngesnipperde peterselie of bieslook.