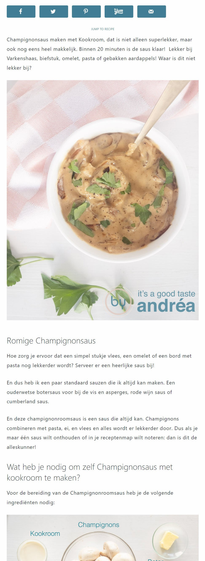
Champignonsaus maken met Kookroom

Published: Jan 12, 2022 by Andréa by Andréa - This post may contain affiliate links, meaning if you click on it and make a purchase I'll receive a small commission at no cost. Please see my disclaimer policy for details.

JUMP TO RECIPE

Champignonsaus maken met Kookroom, dat is niet alleen superlekker, maar ook nog eens heel makkelijk. Binnen 20 minuten is de saus klaar! Lekker bij: Varkenshaas, biefstuk, omelet, pasta of gebakken aardappels! Waar is dit niet lekker bij?



Romige Champignonsaus

Hoe zorg je ervoor dat een simpel stukje vlees, een omelet of een bord met pasta nog lekkerder wordt? Serveer er een heerlijke saus bij!

En dus heb ik een paar standaard sauzen die ik altijd kan maken. Een ouderwetse botersaus voor bij de vis en asperges, rode wijn saus of cumberland saus.

En deze champignonsaus is een saus die altijd kan. Champignons combineren met pasta, ei, en vlees en alles wordt er lekkerder door. Dus als je maar één saus wilt onthouden of in je receptenmap wilt noteren: dan is dit de alleskunner!

Wat heb je nodig om zelf Champignonsaus met kookroom te maken?

Voor de bereiding van de Champignonsaus heb je de volgende ingredienten nodig:

Hoe maak je Champignons schoon?

Snij met een scherp mesje aan de onderzijde van het steeltje een schijfje eraf. Gebruik dan een keukentje of puntje van de bovenzijde schoon te maken. Gebruik geen water. Champignons zuigen het water op en daardoor krijgen ze minder smaak.

Welke wijn gebruik je?

Gebruik een droge witte wijn zoals Sauvignon Blanc of Pinot Grigio. De alcohol verdampt door het koken van de saus. Gebruik je liever geen wijn, vervang het dan door 250 ml bouillon.

Kookroom of room?

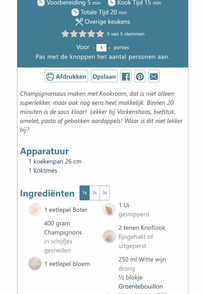
Kookroom is de light versie van slagroom, met hetzelfde resultaat. Je gebruikt het om de saus een romige textuur te geven. Heb je geen kookroom, dan kun je het vervangen door 150 ml slagroom.

Welke bouillon adviseer je?

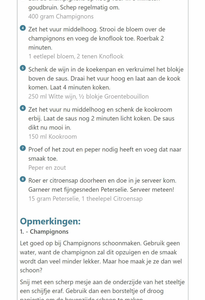
In dit recept gebruik ik ½ blokje groentebouillon voor ½ liter bouillon. Heb je een blokje voor 1 liter dan gebruik je ¼ blokje. Je kunt eventueel ook kippenbouillonblokjes gebruiken.

Hoe maak je een romige Champignonsaus?

Een recept met uitgebreide stappen, de juiste hoeveelheid ingredienten en die je ook nog makkelijk kunt printen vind je terug onderaan het blog.



Een makkelijk recept voor het maken van champignonsaus met kookroom. Begin met het aanfruiten de ui in boter. Daarnaa voeg je de champignons toe en je laat ze lichtbruin. Vervolgens meng je bloem door de champignons en schenk je de wijn erbij en verkruimel je het bouillonblokje. Meng alles goed door en laat een minuten inkoken. Draai het vuur na lager en voeg de kookroom toe. Sudder nog even en breng op smaak met zout en peper. Gameer met peterselie en serveer!



Heb je dit recept gemaakt? Tag #byandreajansen via Instagram. Ik vind het superleuk om te zien hoe jouw creatie eruit ziet. Video recepten kun je terugvinden op mijn YouTube kanaal. En vergeet niet om de recepten op Pinterest te bewaren, zodat je ze de volgende keer makkelijk terug vindt!

Champignonsaus Maken met Kookroom

Author: Andréa

Voorbereiding 5 min Cook Tijd 15 min
Totale Tijd 20 min
Overige keukens
5 van 5 stemmen
Voor 4 personen
Pas met de knoppen het aantal personen aan.

Afdrukken Opslaan

Champignonsaus maken met Kookroom, dat is niet alleen superlekker, maar ook nog eens heel makkelijk. Binnen 20 minuten is de saus klaar! Lekker bij: Varkenshaas, biefstuk, omelet, pasta of gebakken aardappels! Waar is dit niet lekker bij?

Apparatuur

- 1 kookerpan 26 cm
- 1 Koksmes

Ingredienten

- 1 eetlepel Boter
- 400 gram Champignons in schijfjes gesneden
- 1 eetlepel bloem
- 150 ml Kookroom
- 15 gram Peterselie Peper en zout naar smaak
- 1 Ui gesnipperd
- 2 tenen Knoflook fijngehakt of uitgeperst
- 250 ml Witte wijn droog
- ½ blokje Groentebouillon ½ tablet voor 500 ml bouillon of ¼ tablet voor 1 liter bouillon
- 1 theelepel Citroensap

Instructies

1. Smelt de boter op middelhoog vuur in de pan.
   1 eetlepel Boter
2. Fruit de ui 3 minuten tot hij glazig is.
   1 Ui
3. Bak de champignons op hoog vuur in 8 minuten goudbruin. Schep regelmatig om.
   400 gram Champignons
4. Zet het vuur middelhoog. Strooi de bloem over de champignons en voeg de knoflook toe. Roerbak 2 minuten.
   1 eetlepel bloem, 2 tenen Knoflook
5. Schenk de wijn in de koekenpan en verkruimel het blokje boven de saus. Draai het vuur hoog en laat aan de kook komen. Laat 4 minuten koken.
   250 ml Witte wijn, ½ blokje Groentebouillon
6. Zet het vuur nu middelhoog en schenk de kookroom erbij. Laat de saus nog 2 minuten licht koken. De saus dikt nu mooi in.
   150 ml Kookroom
7. Proef of het zout en peper nodig heeft en voeg dat naar smaak toe.
   Peper en zout
8. Roer er citroensap doorheen en doe in je serveer kom. Garneer met fijngesneden Peterselie. Serveer meteen!
   15 gram Peterselie, 1 theelepel Citroensap

Opmerkingen:

1. - Champignons

Let goed op bij Champignons schoonmaken. Gebruik geen water, want de champignon zal dit opzuigen en de smaak wordt dan veel minder lekker. Maar hoe maak je ze dan wel schoon?

Snij met een scherp mesje aan de onderzijde van het steeltje een schijfje eraf. Gebruik dan een borsteltje of droog papiertje om de bovenzijde schoon te maken.

2. - Wijn

Gebruik een droge witte wijn zoals Sauvignon Blanc of Pinot Grigio. De alcohol verdampt door het koken van de saus. Gebruik je liever geen wijn, vervang het dan door 250 ml bouillon (je voegt dan geen bouillonblokje meer toe).

3. - Kookroom

Kookroom is de light versie van slagroom, met hetzelfde resultaat. Je gebruikt het om de saus een romige smaak te geven. Heb je geen kookroom, dan kun je het vervangen door 150 ml slagroom.

4. - Groentebouillon

In dit recept gebruik ik ½ blokje groentebouillon voor ½ liter bouillon. Heb je een blokje voor 1 liter dan gebruik je ¼ blokje. Je kunt eventueel ook kippenbouillonblokjes gebruiken.

5. - Bewaren

- *Koelkast* - Wil je deze saus voorbereiden of heb je nog een restje over? Leg een plastic folie over de saus en laat snel afkoelen naar kamertemperatuur. Breng het dan over naar een luchtdichte verpakking. Zo kun je de saus tot 3 dagen bewaren in de koelkast.
- *Diepvries* - Leg een plastic folie op de saus (voorkomt een velletje) en laat afkoelen naar kamertemperatuur. Doe in een diepvriesdoos of zakje en vries in. Zo blijft het 1 maand goed. Laat ontdooien in de koelkast.
- *Opwarmen* - Verwarm in een klein steelpannetje op gemiddeld vuur terwijl je blijft roeren.

6. Voedingswaarden

Deze saus is geenog voor 4 tot 5 stukken vlees, 1 pasta maaltijd of om te serveren bij een maaltijd aardappelen voor 4 personen. De voedingswaarden zijn aangegeven per portie (er vanuit gaande dat dit met vier personen wordt gegeten.

Voedingswaarde

Calories: 228kcal | Carbohydrates: 10g | Protein: 5g | Fat: 15g | Saturated Fat: 9g | Polyunsaturated Fat: 1g | Monounsaturated Fat: 4g | Trans Fat: 1g | Cholesterol: 49mg | Sodium: 50mg | Fiber: 2g | Sugar: 4g | Vitamin A: 784iu | Vitamin C: 10mg | Iron: 1mg