

Champignon Saus voor bij Italiaansbuffet

Aantal personen 100 personen

Aantal Personen	100		4-6 pers.
Hoeveelheid	¼ van de saus		
Ingrediënten	<ul style="list-style-type: none">• 10 Bakjes champignons 250gr• 100g boter• 4 st ui• 100g bloem• 2,5 l bouillon• 1 kg Geraspte kaas voor Pizza• 1 l volle melk• 1 l kookroom• zout• peper		<ul style="list-style-type: none">• 250 gr• 40 gr• 1 st• 40 gr• 4 dl• 75 gr• 0,5 dl• zout• peper

Gereedschap

Scherpmes, Garde

Bereiding

Maak de champignons schoon en snijd ze in plakjes. Maak de ui schoon en snipper hem heel fijn. Verhit in een pan de boter en fruit hierin even de ui. Roer de bloem erdoor en beetje bij beetje de bouillon. Blijf roeren tot er een mooie gebonden saus ontstaat. Doe dan de champignons erbij en laat de saus 10 minuten zachtjes koken. Koffie en kaas bij de warme saus bij. Schenk dit mengsel bij de warme saus. Maak de saus op smaak af met zout en peper.