

SHERRYSOVS

4 personer

4 chalotteløg

½ kg champignoner

1 dl bouillon

1 dl tør sherry

1 tsk. fransk sennep

1-1½ dl cremefraiche eller piskefløde

Evt. citronsaft



Svits de finhakkede chalotteløg på panden til de er klare. Tilsæt skiveskåret champignoner og rist dem nogle minutter ved stærk varme.

Tilsæt evt. lidt mere smør. Kog panden af med bouillon, sherry og cremefraiche/piskefløde. Lad sovsen indkoge lidt og smag den til med salt, peber, fransk sennep og evt. nogle dråber citronsaft.