



Höstens höstigaste sås

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **15 min** Portioner: **4**

Här har du en härlig sås som passar både till vilt och tamt.

Robusta men milda krämiga smaker av kastanjepuré, schalottenlök och champinjon som passar till det mesta och supersnabb att tillaga.





INGREDIENSER

200 gram färska hackade champinjoner

200 gram hackad schalottenlök

1 deciliter kastanjepuré

4 deciliter vispgrädde

2 kryddmått finmald vitpeppar

2-3 nypor salt

30 gram smör till stekning



GÖR SÅ HÄR

1

Stek champinjoner och schalottenlöken på medelvärme i smöret till de blivit mjuka.

Rör ner kastanjepuré och grädde och låt sjuda in en stund tills den har tjocknat till önskad konsistens.

Salta och peppra.