

## Champignonsaus

- 250 gram kastanjechampignons
- 1 eetlepel tomatenketchup
- 1 eetlepel ketjap manis
- 1 theelepel **mosterd met bloemenhoning**
- 1 flinke scheut koffiemelk
- **Olijfolie "Terra Creta"**

### Bereidingswijze

Borstel de champignons schoon en snijd hier plakjes van. Bak de champignons in olijfolie goudbruin. Vervolgens kunt u de saus verder afmaken met de tomatenketchup, ketjap manis, mosterd en een scheut koffiemelk.

Heerlijke saus bij beenham of een varkenshaas.