



Ingezonden door Karin

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 klein uitje
- 40 gr boter
- 1 pakje houdbare slagroom
- ca 3 eetlepels mosterd
- ca 3 eetlepels honing
- maizena
- zout en peper

Bereiding

Snipper het uitje zo fijn mogelijk. Verwarm de boter in de pan, maar laat het niet heet worden. Smoor hierin de uitjes. Voeg de slagroom, honing en mosterd toe. Maak het op smaak met peper en zout. Voeg eventueel nog wat mosterd toe. Meng wat maizena met koud water. Giet een klein beetje door de saus en laat het iets koken om de saus te binden. (Ik gebruik ook wel eens alles binder - PIM)

Lekker bij o.a. Beenham of een gegrilde Varkensrollade