



*Receptuur van: Geert van Gaal, hoofd voeding / inkoop bij de  
Abdij van Berne, Heeswijk Dinther  
Activiteit: partner / relatiemiddag 24-10-2019*

## **Dyonesaus**

**Ingrediënten: 4 personen**

<b>75</b>	<b>gr.</b>	<b>Boter</b>
<b>75</b>	<b>gr.</b>	<b>Sjalotten</b>
<b>1</b>	<b>st.</b>	<b>Teen knoflook</b>
<b>35</b>	<b>cc.</b>	<b>Bourbon Whisky</b>
<b>0,5</b>	<b>eetl.</b>	<b>Worcestersaus</b>
<b>0,5</b>	<b>eetl.</b>	<b>Dijonmosterd</b>
<b>2</b>	<b>eetl.</b>	<b>Barbequesaus</b>
<b>300</b>	<b>cc.</b>	<b>kookroom</b>
<b>8</b>	<b>st.</b>	<b>Kastanje champignons</b>
		<b>Peper uit de molen</b>
		<b>Zout uit de molen</b>

## **WERKWIJZE:**

- **Sjalotten in fijne brunoise snijden.**
- **Champignons in kwarten snijden.**
- **Boter in pan rustig laten smelten en de ui langzaam aanfruiten, niet kleuren.**
- **Champignons toevoegen en mee aanfruiten.**
- **Afblussen met de whisky, kookroom en worcestersaus.**
- **Afmaken met de Barbequesaus en even doorkoken.**
- **Afsmaken met peper en zout.**