

## Jachtsaus



### Ingrediënten

*Voor 4 personen.*

100 gram champignons  
2 eetlepels boter  
2 sjalotjes  
150 gram ontbijtspek  
1 theelepeltje tijm  
1 eetlepel bloem  
1 eetlepel tomatenpuree  
175 ml rode wijn  
150 ml runderbouillon  
1 eetlepel suiker

### Bereiding

Snij de champignons en kleine blokjes en snipper de sjalotjes. Snij het ontbijtspek in kleine blokjes.

Verwarm een halve eetlepel boter en fruit hier de sjalotjes met de tijm in. Bak in een andere pan, met een halve eetlepel boter, de champignons tot ze bruin zijn. Bak de spekjes zachtjes aan.

Als de sjalotjes glazig zijn, voeg dan de bloem toe en bak een minuutje mee. Roer de eetlepel tomatenpuree erdoor. Voeg de rode wijn, runderbouillon en de suiker toe en roer tot een egale saus. Doe de champignons en spekjes erbij. Voeg als laatste een eetlepel boter erdoor en laat nog even pruttelen.

*Eet smakelijk!*