

INGREDIËNTEN 2 PORTIES 20 MIN GEMAKKELIJK

1 pakje Garden Gourmet
Sensationele schnitzel

150 g champignons

1 ui

1 sjalot

200 ml champignon- of
groentebouillon

20 g margarine

1 eetlepel olijfolie

1 eetlepel bloem

50 ml rode wijn

1 klein bosje bieslook

Geniet van ons traditionele recept met de Sensational Spaetzli Schnitzel, geserveerd met een heerlijke champignonsaus. De intense smaak van paddenstoelen gaat perfect samen met de crunch van onze Sensational schnitzel en spaetzli.

BEREIDING**1. Meng de margarine en bloem tot een saus**

Smelt de margarine in een pan op een laag vuur. Haal de pan van het vuur en klop de bloem erdoor. Kook het mengsel op een laag vuur gedurende 1 minuut.

2. Bereiding van de rode wijn- en bouillonsaus

Voeg de rode wijn en de bouillon toe aan het margarine-bloemengsel. Breng langzaam aan de kook en laat de saus al roerend indikken. Als de saus te dik is, voeg dan meer bouillon toe.

3. Bereid de champignons en snipper de ui en bieslook

Snijd de champignons en bak ze in een beetje olie goudbruin, voeg zout en peper toe en voeg toe aan de saus. Snijd de ui in kleine ringen. Snijd de bieslook fijn.

4. Bereid de sensational schnitzel voor

Kook de Garden Gourmet Sensational Schnitzel volgens de aanwijzingen op de verpakking tot het goudbruin en knapperig is. Fruit tegelijkertijd de ui in een beetje olie goudbruin en voeg de spaetzli toe.

5. Serveer en geniet

Serveer een sensational schnitzel met de champignonsaus en spaetzli. Garneer met gehakte bieslook.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**