

Champignons à la sauce jambon

pour 4 personnes

Ingrédients:

500 g de champignons de Paris frais

1 cuil. à soupe de beurre/margarine

Sauce:

1 petit oignon (env. 40 g)

100 g de jambon en tranches

2 cuil. à soupe de beurre/margarine

2 cuil. à soupe de farine

2 dl de vin blanc

2 dl de bouillon

Un brin de marjolaine

Une pincée de sel

1 prise de poivre

2 brins de persil

Laver et parer les champignons, les couper en deux ou en quatre, selon la grosseur. Les faire étuver dans du beurre ou de la margarine pendant 8-10 minutes.

Sauce: hacher l'oignon menu, le faire étuver 5 min. dans le beurre ou la margarine. Couper le jambon en lanières et faire cuire avec les oignons. Saupoudrer de farine, mouiller et assaisonner. Laisser cuire à petit feu pendant env. 5 minutes. Servir dans un plat préchauffé et parsemer de persil haché.