

Salsa de mostaza para acompañamiento



Ingredientes

- 2 Cucharadas soperas de Mostaza tipo dijón o semipicante
- 1 cucharadita de hierbas provenzales
- 50 ml de vino blanco seco
- 5 champiñones grandes fileteados.
- 200 gr de cebolla pelada y cortada en cuartos.
- 50 gr de aceite de oliva

Preparación

1. Ponemos en el vaso la cebolla y el aceite y trituramos 5 seg al 4. Sofreímos 7 min/ varoma/ vel 1. Añadimos los champiñones y sofreímos 5 min más.
2. Añadimos el vino y las hierbas provenzales y programamos 5 min/varoma/vel 1.
3. Dejamos dos min más/varoma/vel cuchara, añadiendo la mostaza.

Tiempo: 17 minutos

Raciones: 6

Receta adaptada para thermomix del la pagina www.comoservegano.com
por Gemma Ruiz Salvatella



thermomix