**Funghi porcini whiskyroomsaus**

gedroogde funghi porcini

[kippenfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)

whisky  
maïszetmeel

**room**  
**oregano**

**tijm**

**rozemarijn**

**salie**

**peper en zout**

Zet de gedroogde funghi (paddenstoelen) een kwartiertje te week in lauw water. Giet er dan een gelijke hoeveelheid [**kippenfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) bij samen met een paar blaadjes salie, takjes tijm, oregano en rozemarijn. Breng aan de kook. Laat met 1/3 inkoken.

Zeef de saus en voeg een paar scheutjes room toe en een borrelglas whisky. Kruid met peper en zout en laat verder inkoken. Bind de saus met maïszetmeel. Breng op smaak met nog wat peper, zout en whisky.