**Cassoulet van girolles met gele wijn**

wortelen   
champignons   
boter   
gele wijn

room   
peper & zout   
eekhoorntjesbrood   
bieslook   
sjalot   
selder

**Voor de saus**: snijd de worteltjes, sjalot selder en champignons in brunoise en laat zweten in boter. Voeg kruiden, room en vin jaune toe en laat inkoken tot sausdikte. Druk de saus door een zeef (chinois) en bind.

Bakhet eekhoorntjesbrood of een andere soort bospaddenstoelen naar smaak en laat inkoken tot alle vocht verdampt is.

Voeg beide bereidingen samen en werk af met gesnipperd bieslook.