**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.