



Vleesjus

Een volle, bruine jus op basis van het braadvocht en het aanbaksel van gebakken of gebraden vlees. Onmisbaar bij een gebrad, gehaktballen of stoofvlees met aardappelpuree.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	15'	4	Saus

Ingrediënten

Braadvocht van het vlees
25 g boter
2 eetlepels bloem
400 ml bruine bouillon
1 koffielepel mosterd
Zout
Peper

Bereidingswijze

1. Giet het overtollige vet voorzichtig uit de braadslee, maar laat het aanbaksel op de bodem zitten.
2. Smelt de boter in een steelpan op middelhoog vuur. Voeg de bloem toe en roer gedurende 2 minuten tot een lichtbruine roux.
3. Giet al roerend de bouillon geleidelijk bij de roux en breng de saus al kloppend tot een gladde massa.
4. Schenk het braadvocht bij de saus en roer het aanbaksel van de braadslee los in het vocht. Voeg de mosterd toe.
5. Laat de jus op een zacht vuur 8 tot 10 minuten inkoken tot ze licht bindt en een mooie glanzende kleur krijgt.
6. Zeef de jus indien gewenst door een fijne zeef en breng op smaak met zout en peper.

Tip

Voeg een scheutje rode wijn of bruine bier toe samen met de bouillon voor extra diepte en smaak.

Lekker met

Gebraad, gehaktballen, gebraden kip of gestoofd vlees met aardappelpuree of frietjes.

Dranktip

Zero Sugar Rosé (Pure the Winery) Droge rosé (negrette), kersenroze met fruitige en bloemige tonen. Veelzijdig en zomers fris. Suikervrij en 0 g suiker. Pure the Winery is gespecialiseerd in suikervrije wijnen, perfect voor een diabetesdieet. Bekijk deze wijn bij Pure the Winery