



Plantaardige braadjus bij vegan worst

Een volle, hartige braadjus zonder vlees, ideaal bij plantaardige worstjes met aardappelen, erwtjes en worteltjes. Umami en diepte zonder toegevingen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	15'	4	Saus

Ingrediënten

- 1 kleine ajuin, fijngesnipperd
- 1 teentje look, fijngehakt
- 1 el margarine of plantaardige boter
- 1 el bloem
- 250 ml krachtige groentebouillon
- 1 el sojasaus
- 1 kl mosterd
- enkele druppels balsamicoazijn
- 1 el gistvlokken (optioneel)

1 el haverroom (optioneel)
versgemalen peper en zout

Bereidingswijze

1. Stoof de ajuin en look zacht in de margarine op een laag vuur tot ze glazig zijn.
2. Voeg de bloem toe en roer goed door, laat dit 1 minuutje meebakken zodat je een roux krijgt.
3. Giet er beetje bij beetje de warme groentebouillon bij, telkens goed roerend met een garde tot je een gladde saus krijgt.
4. Voeg de sojasaus, mosterd en enkele druppels balsamicoazijn toe en breng op smaak met peper en zout.
5. Laat de saus zachtjes doorkoken tot ze de gewenste dikte heeft.
6. Proef en werk desgewenst af met gistvlokken voor extra diepte en een scheutje haverroom voor zachtheid.

Tip

Maak de saus in de pan waar je de worstjes in bakte. Deglaceer eerst met wat bouillon om die smaak mee te nemen.

Lekker met

Plantaardige worstjes met aardappelen, erwtjes en worteltjes