



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 ui en knoflook op een laag vuur in de margarine tot ze glazig zijn, ongeveer 3 minuten.
2. Voeg de bloem toe en roer goed door. Laat de roux 1 minuut meebakken terwijl je blijft roeren.
3. Giet de warme groentebouillon er beetje bij beetje bij en klop telkens glad met een garde tot je een gebonden, klontervrije saus hebt.
4. Roer de sojasaus, mosterd en enkele druppels balsamicoazijn erdoor.
5. Laat de saus op een zacht vuur 5 tot 7 minuten inkoken tot de gewenste dikte.
6. Proef en breng op smaak met peper en zout. Werk desgewenst af met gistvlokken voor extra diepte en haverroom voor een zachtere smaak.

Tip

Maak de saus bij voorkeur in de pan waar je de worstjes in bakte. Blus de pan eerst met een scheut bouillon en schraap de aanbaksels los zodat al die smaak mee in de jus komt.

Lekker met

Plantaardige worstjes met aardappelen, erwten en worteltjes