



Bruine roux

De basis om donkere sauzen en stoofvocht te binden en een diepe, geroosterde smaak te geven.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
2'	12'	6	Basisrecepten

Ingrediënten

60 gr boter
60 gr bloem

Bereidingswijze

1. Smelt de boter in een dikwandige pan of steelpan op een matig vuur tot ze volledig gesmolten is.
2. Strooi de bloem er in één keer bij en roer meteen krachtig met een houten lepel of een klopper tot een gladde pasta.

3. Blijf voortdurend roeren en laat de roux traag verkleuren: eerst blond, dan lichtbruin en ten slotte de kleur van hazelnoot. Dit duurt 8 à 12 minuten.
4. Laat de roux nooit zonder toezicht, want hij verbrandt snel en wordt dan bitter.
5. Gebruik de roux warm of laat hem volledig afkoelen. Werk hem lepel per lepel door je kokende saus of stoofvocht tot de gewenste dikte.

Tip

Koude roux in een warme saus of warme roux in een koud vocht: zo vermijd je klontjes het makkelijkst.

Ontdek meer recepten op kookpot.be