



Vleesjus

Een volle bruine jus van het braadvocht van vlees. Onmisbaar bij een gebraad, gehaktballen of stoofvlees met puree.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	15'	4	Sauzen

Ingrediënten

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

Bereidingswijze

1. Giet het overtollige vet uit de braadslee maar hou het aanbaxsel op de bodem.
2. Smelt de boter in een steelpan, voeg de bloem toe en roer 2 minuten tot een lichtbruine roux.
3. Giet er al kloppend de bouillon bij en roer het aanbaxsel van de braadslee mee los.
4. Voeg het braadvocht en de mosterd toe. Laat de jus 8 minuten zachtjes inkoken tot ze bindt.
5. Zeef de jus indien gewenst en kruid met zout en peper.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)