

Jus van Oma



 Bereiden in: braadpan

 Voorbereiding: 0 min.

 Bereiding: 10 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- Vlees
- Kopje water
- mosterd
- Roomboter
- Peper

Voedingswaarde

-

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

Jus van Oma



Bereiding

Het vlees, bijna ieder stukje vlees, karbonade, biefstuk, varkenshaas, speklappen etc. kan prima in de pan blijven bij het maken van de jus. Mocht u nu een delicateser stukje vlees hebben. Bijvoorbeeld biefstuk. Haal het er dan even uit en laat rusten in aluminiumfolie. Voor de rest is het maken van de jus hetzelfde.

- 1 Zet het vuur hoog en zorg dat de extra roomboter ook weer lekker bruin wordt.
- 2 Voeg nu een half kopje water toe. Zorg dat u niet teveel doet want dan wordt de jus te dun. Ik gebruik hier ongeveer een derde van een kopje voor .en zorg dat de extra roomboter ook weer lekker bruin wordt.
- 3 Het zal lekker gaan bruisen in de pan, wacht tot de bellen verdwijnen en de jus een mooie dikte heeft bereikt. Maak op smaak met de peper en een beetje mosterd naar smaak.
- 4 De jus zal na enige tijd een mooie dikte hebben en is dan klaar om te serveren.
- 5 Schenk de jus over in een bakje en je hebt lekkere zelfgemaakte jus! Niks moeilijks aan. Eet smakelijk!

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten