



Jus met tijm en wijn



Bereiden in: grote steelpan

Vorbereiding: 10 min.



Bereiding: 15 min.

Recept voor 4 personen

## **Ingredienten**

- 2 sjalotten
- 1 flinke teen knoflook
- 400 ml rode wijn (goede kwaliteit, maar niet té duur)
- 200 ml runderbouillon
- Klein scheutje balsamico-azijn
- 1 laurierblaadje
- Paar takjes tijm
- Peper en zout
- 125 gram boter, in blokjes + beetje extra

## **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 met tijm en wijn

## Bereiding

- 1  
Snijd de boter in dobbelsteentjes en leg op een bordje in de koelkast.
- 2  
Snijd de sjalotjes en de teen knoflook fijn. Doe het beetje extra boter in een steelpan (hoog genoeg voor al het vocht wat u straks toevoegt) en fruit op laag-medium vuur de sjalot en knoflook aan.

3

Giet de wijn, bouillon en een klein scheutje balsamico-azijn erbij en voeg de takjes tijm en het laurierblaadje toe. Zet het vuur hoog en breng het geheel aan de kook. Zet het vuur, zodra de saus kookt, ietsje lager en laat het geheel ongeveer 15 minuten inkoken.

4

Zeef de rode wijnsaus daarna door een hele fijne zeef (wat er in de zeef blijft zitten, kun je weggooien). Proef de saus en breng op smaak met peper en zout, zoveel u wil.

5

Zet het pannetje met de gezeefde saus terug op het vuur; draai het vuur zo laag mogelijk. Voeg nu de blokjes boter toe, een paar tegelijk, en klop de saus met een garde totdat de saus gemonteerd is.

## **Kooktips**

Monteren is een kooktechniek die erop is gericht binding te krijgen. Als het monteren goed is gegaan zijn er verscheidene dingen gebeurd: De saus is dikker geworden Vol en romig van smaak Glad en zacht van structuur Ten slotte heeft de saus een mooie glans.

## **Serveren**

De saus serveren Je kunt de saus in de pan op heel laag vuur laten staan totdat je 'm serveert. Je kunt het geheel ook laten afkoelen, in een bakje schenken en in de koelkast bewaren tot de volgende dag. Let op: de boter in de saus zal in de koelkast stollen, het geheel wordt dus wat hard. Verwarm voordat je gaat eten de saus ongeveer 10 minuten in een pannetje op laag vuur; alle boter zal zo weer smelten.



Image not found

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



**Voor meer recepten ga naar:**  
**[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)**