

Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/uploads/images/recept/>

Mosterdjus



Bereiden in: grote pan

Vorbereiding: 0 min.

Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 200 ml runder
- of kippenbouillon
- 1 sjalot, fijngesnipperd
- 2 eetl. grove mosterd
- 1 eetl. Dijonmosterd
- 1 eetl. honing
- 50 ml witte wijn (optioneel)
- 50 ml slagroom
- 1 eetl. boter
- Peper en zout naar smaak

- Verse tijm of rozemarijn (optioneel, voor extra smaak)

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

Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/uploads/images/recept/>

Mosterdjus

Bereiding

- 1
Sjalot bakken: Verhit de boter in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de fijngesnipperde sjalot toe en bak deze zachtjes tot hij glazig is.
- 2
Aflussen: Voeg de witte wijn toe en laat het mengsel een paar minuten inkoken tot de alcohol verdampt is. Als u geen wijn gebruikt, kunt u deze stap overslaan.
- 3
Bouillon toevoegen: Schenk de bouillon in de pan en laat het geheel inkoken tot de jus iets indikt.
- 4
Mosterd en honing toevoegen: Roer de grove mosterd, Dijonmosterd en honing door de jus. Laat het een paar minuten pruttelen, zodat de smaken zich goed vermengen.
- 5
Slagroom toevoegen: Giet de slagroom erbij en roer goed door. Laat de jus zachtjes koken tot hij de gewenste dikte heeft. Voeg eventueel wat extra bouillon toe als je een dunnere jus wilt.
- 6
Afmaken: Breng de mosterdjus op smaak met peper, zout en eventueel wat verse tijm of rozemarijn. Roer nog even door en haal de pan van het vuur.



Image not found

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



Voor meer recepten ga naar:
www.sameneenkoekopen.nl/recepten