

Jus

Basisrecept jus

- ⌚ CA. 50 MINUTEN
- 🍲 BIJGERECHT
- 👤 VOOR 4 PERSONEN
- 👩 EENVOUDIG

INGREDIËNTEN

- 1 kg varkensfilet(rollade)
- 200 g boter
- 50 ml arachideolie

VOORBEREIDEN

Haal het vlees een half uur voor het bereiden uit de koelkast en dep het droog.

BEREIDEN

Bestrooi het vlees met zout en peper. Verhit de boter en olie en bak hierin het vlees rondom bruin. Voeg een scheut water toe en gaar het vlees in circa 45 minuten. Serveer het vlees met de jus uit de pan.

MEER MET JUS

Zo wordt je jus nóg lekkerder:

- Gebruik om te bakken bij voorkeur geklaarde boter (ghee). Laat ½-1 pakje boter zachtjes smelten en schep de eiwitdelen (witte vlokken) eraf met een schuimspaan, zo kunnen deze niet verbranden. Bewaar de geklaarde boter in de koelkast.
- Braad wat ui, wortel en prei mee met het vlees voor een krachtigere smaak van de jus.
- Gebruik bouillon, wijn of bier in plaats van water. Voeg aan de jus een scheutje room of melk toe.
- Voeg als smaakversterker 1 eetlepel tomatenpuree of mosterd met een snuf bloem tegen het schiften toe.
- Verwarm stevige kruiden als laurier, tijm, rozemarijn of salie mee in de jus.



Scan de QR-code
om naar het
recept te gaan

TIPS & TRICKS

• WIL JE EEN DIKKERE JUS?

Monteer de jus dan met extra klontjes koude boter en klop deze met een garde erdoorheen. Of bind de jus met een beurre manié: maak een mengsel van gelijke hoeveelheden boter en bloem. Kneed tot een deeg en klop in gedeeltes door de jus. Of maak de jus romiger met een scheut slagroom of eetlepel crème fraîche.

• ZONDER VLEES

Een jus maken zonder vlees als basis kan ook. Smelt boter in een pan en voeg wat bloem toe. Roer tot een 'roux' en kook nog even door om de bloem te garen. Voeg dan scheutje voor scheutje groentebouillon toe tot de jus de juiste dikte heeft.

JUS KUN JE
OOK HEEL
GOED IN
PORTIES
INVRIEZEN