

# Jus zonder vlees en zonder zakjes

Jus zonder vlees en zonder zakjes, het lijkt bijna onmogelijk. Voor traditionele jus moet je namelijk altijd vlees braden of een zakje met poeder open trekken. Toch kun je gemakkelijk een vegetarische jus maken met ingrediënten die je waarschijnlijk gewoon al in huis hebt!

**Bereidingstijden:** Totaal: 15 minuten; Voorbereiding: 5 minuten; Kooktijd: 10 minuten

## Ingrediënten

|                |                                 |
|----------------|---------------------------------|
| 20 gram        | ghee                            |
| 1 stuks        | (rode) ui                       |
| 2 tenen        | knoflook                        |
| 1 koffielepel  | tomatenpuree                    |
| 2 eetlepels    | bloem                           |
| ½ blokje       | runderbouillon (voor 0,5 liter) |
| 4 koffielepel  | ketjap manis                    |
| 250 milliliter | water                           |

## Variaties

- Boter i.p.v. ghee.
- Mosterd toevoegen.
- Vervang (een deel van) de ketjap manis door een (pikante) sojasaus.

## Voorbereiding

1. Snipper de ui.

## Bereidingswijze

1. Smelt de **ghee** in een pannetje op middel hoog vuur.
2. Zodra de ghee gesmolten is en begint te bubbelen voeg je de gesnippedde **ui** toe.
3. Pers de **knoflook** fijn en voeg toe.
4. Fruit deze een paar minuten, tot de ui zacht is. De ui en knoflook mogen niet bruin worden, dus zet je vuur niet te hoog.
5. Voeg de **tomatenpuree** toe en laat even meebakken.
6. Voeg de **bloem** toe en roer goed door. Zorg ervoor dat de bloem niet aan de bodem van je pan blijft koeken.
7. Bak de bloem nu even mee, het is de bedoeling dat deze gaar wordt. Dit duurt 1 à 2 minuten.
8. Roer de **sojasaus** er doorheen.
9. Voeg een scheutje **water** toe, roer goed door.
10. Verpulver het blokje bouillon boven de pan
11. Voeg nu steeds een scheutje water toe, tot de jus de juiste dikte heeft.
12. Verwarm de vegetarische jus nog eens goed door. Let wel goed op dat de vegetarische jus niet aan de bodem aankoekt.

**Bron van het originele recept:** [Flying Foodie](#)

**Bereid:** Regelmatig