

Jus van vlees

Wat heb je nodig

Jus waarin vlees gebraden is
100 ml water



Haal het vlees uit de pan.
Leg het vlees op een bord.



Zet de kookplaat op de laagste stand.



Giet het water voorzichtig in de koekenpan.



Roer het goed door elkaar.
Blijf roeren tot de jus gaat borrelen.



Laat de jus 2 minuten zachtjes borrelen.
Zet de kookplaat uit.



Giet de jus in een juskom.
Gelijk opdienen.
