

Jus van eekhoorntjesbrood (p/m 5 minuten + 20 minuten wachttijd)

Je kent het wel; wil je een dag geen vlees eten maar je hebt wel jus nodig. Hier een heel gemakkelijk 'recept', wat veel lekkerder is dan een pakje.

Eekhoorntjesbrood zijn paddenstoelen die je gedroogd kunt kopen bij de supermarkt. Na opening zijn deze nog wel een tijdje te bewaren. Je kunt ze in de supermarkt meestal vinden bij de gedroogde tomaatjes.



Ingrediënten

1 ui, gesnipperd

1 kopje gekookt water

een paar stukjes eekhoorntjesbrood

1/2 eetlepel tomatencurry

een scheutje boter om in te bakken

evt kruiden, zoals tijm

Kook het water voordat je de rest van je eten gaat maken en week het eekhoorntjesbrood er ongeveer 20 minuten in. Snipper de ui.

Na ongeveer 15 minuten doe je de boter in een pannetje. Doe na een minuut de ui erbij en kruiden en blijf goed roeren. Doe dan het vocht erbij van het eekhoorntjesbrood, weer goed roeren. Snijd ondertussen het eekhoorntjesbrood in stukjes. Doe een scheutje tomatencurry bij de jus en het eekhoorntjesbrood.

Voeg evt nog wat water toe als je niet genoeg hebt.

