Romige Vegamelsaus

Dé onmisbare saus voor iedere kok, 100% plantaardig en perfect romig dankzij Alpro This is not m*lk Plantaardige Drink.



Ingrédients

- 4 el Alpro Bakken & Braden
- 4 el bloem
- 1 l Alpro This is not m*lk Plantaardige Drink
- sap van 1 citroen
- Zout & peper
- 2 tl nootmuskaat
- 4 el verse peterselie en bieslook, versnipperd (optioneel)
- 4 el edelgist (optioneel)

Méthode

1. Smelt de Alpro Bakken & Braden in een steelpan op een middelhoog tot hoog vuurtje.
2. Voeg de bloem toe zodra de bakboter gesmolten is en meng met een klopper tot een gladde massa.
3. Voeg beetje bij beetje de Alpro This is not m*lk toe, terwijl je stevig blijft roeren.

4. Blijf roeren tot de saus de gewenste dikte heeft (maar denk eraan: bij het afkoelen wordt de saus nog dikker).
5. Breng op smaak met citroensap, zout, peper en nootmuskaat. Voeg tot slot de versnipperde kruiden en de edelgist toe voor extra smaak en een vleugje 'umami'.

Cette recette est de ALPRO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be