



Dubbel getrokken runderbouillon



Bereiden in: Pan

Vorbereiding: 0 min.



Bereiding: 190 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- (voor 4 personen):
- Voor de bouillon:
- 1,5 kg runderbotten (bij voorkeur met wat vleesresten)
- 2 uien, gehalveerd (met schil, voor kleur)
- 2 wortels, in grove stukken
- 1 prei, in stukken
- 2 stengels bleekselderij, in stukken
- 4 takjes tijm
- 2 laurierblaadjes
- 10 peperkorrels
- 4 liter koud water
- Voor de geitenkaas 'sneeuwbal':
- 150 g zachte geitenkaas
- 50 g roomkaas (voor een romige textuur)
- 1 el verse bieslook, fijngehakt
- Zout en peper naar smaak
- Optioneel: geroosterde gehakte noten of panko voor de buitenkant

Voedingswaarde

Wist u dit



Zo maakt u dubbelgetrokkenbouillon: Aan koude (eerder getrokken) schone bouillon voor de tweede keer door extra soepvlees toevoegen 4-6 uur laten trekken



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen

+31 (0)53 436 71 12

info@sameneenkoekopen.nl

www.sameneenkoekopen.nl



Dubbel getrokken runderbouillon

Bereiding

Bouillon maken:

1

Vorbereiden: Verwarm de oven voor op 200°C. Leg de runderbotten op een bakplaat en rooster ze 30-40 minuten tot ze mooi bruin zijn. Dit geeft extra diepte aan de bouillon.

2

Eerste trek: Doe de botten in een grote pan en voeg de groenten, kruiden en peperkorrels toe. Giet het koude water erbij en breng langzaam aan de kook. Laat de bouillon 4-5 uur zachtjes trekken op laag vuur. Schep tussendoor schuim en overtollig vet van de bovenkant.

3

Tweede trek: Zeef de bouillon door een fijne zeef en vang het vocht op. Doe de bouillon opnieuw in de pan en breng op smaak met zout. Laat deze op laag vuur inkoken tot de smaak geconcentreerd is.

4

Geitenkaas 'sneeuwbal' maken: Meng de geitenkaas met de roomkaas en bieslook. Breng op smaak met zout en peper.

Vorm kleine balletjes van het mengsel en rol ze eventueel door geroosterde gehakte noten of panko voor een knapperige buitenkant. Zet in de koelkast om stevig te worden.

Serveren

Schenk de hete bouillon in mooie glazen of kommen. Plaats voorzichtig een geitenkaas 'sneeuwbal' bovenop de bouillon of serveer deze aan de zijkant op een lepel voor een feestelijke presentatie. Garneer met een takje verse tijm of een klein blaadje bladgoud voor een extra luxe touch.



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten