

Rundvleesbouillon



Bereiden in: grote pan



Voorbereiding: 15 min.



Bereiding: 180 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 300 gram rundvlees of soepvlees, of 500 gram mergpijpen
- 1 prei
- 1 ui
- 100 gram wortels
- 2 stelen bladselderij
- 2 hele laurierbladeren
- peper en zout naar smaak

Voedingswaarde

•

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Rundvleesbouillon

Bereiding

- 1 Snij de ui, selderij, wortel en de prei in kleine stukjes
- 2 Snij het rundvlees of soepvlees in kleine stukjes. Als je grote delen wilt toevoegen, kan dat ook. Als je mergpijpen wilt gebruiken, kan je ze gewoon in hun geheel toevoegen.
- 3 Doe 1,8 liter water (het zal indampen tot ongeveer 1 liter bouillon) in een soeppan voeg het vlees hieraan toe.
Breng het aan de kook en schep het schuim wat aan de bovenkant van de soep verschijnt er af. Dit zijn eiwitten die uit het vlees komen.
- 4 Voeg alle groenten, selderij en laurierblaadjes toe. Wanneer het water kookt kan je het vuur laag draaien en de soep nog 3 uur zachtjes trekken, het mag maar heel zachtjes koken.
- 5 Giet de soep door een zeef zodat alle grote onderdelen achter blijven in de zeef. Als je graag hele heldere bouillon wilt, kan je het ook filteren door een dunne theedoek of kaasdoek.
- 6 Als je vlees hebt gebruikt, voeg dan het vlees terug aan de bouillon. Als je mergpijpen hebt gebruikt kan je die gewoon verwijderen. Alle grote stukjes uit de soep kan je weggooien.
- 7 Breng de soep op smaak met zout en peper.

Voilà! Vleesbouillon!

Heerlijk om zo te eten, of om te gebruiken als basis voor andere soepen.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten