

Runderbouillon, de basis

Bereiden in: grote pan

Voorbereiding: 30 min.

Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- Voor 4 liter soep:
- 400 gram runderbeenderen
- 300 gram runderschenkel
- 500 soepvlees/poulet
- 4 liter water
- 2 uien
- 1/2 winterwortel
- 1/4 knolselderij
- 1/2 prei
- peterseliestelen van 1 bosje peterselie
- 2 laurierblaadje
- 8 kruidnagels
- 4 takjes tijm
- 8 gekneusde peperkorrels

Voedingswaarde

-

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



Runderbouillon, de basis

Bereiding

1. Zet een grote pan met koud water op. Doe daar de beenderen in en breng ze aan de kook. Laat de kook er even over gaan en schep daarna de beenderen eruit. Spoel af met koud water. Dit doe u om al het vet en vuil van de beenderen te verwijderen.
2. Nu de botten met de schenkel en de poulet opzetten in koud water.
3. Langzaam aan de kook brengen. Laat 3 uur laag opstaan. Daarna afschuimen (mocht u niet weten hoe dat moet, lees dan het blog Bouillon de basis van veel lekkers) ook het vet kunt u verwijderen, gebruik hier voor een stuk keukenpapier en leg deze op de bouillon, het vet wordt nu geabsorbeerd.
4. Snijd ondertussen alle groenten grof en was zo nodig. Alle groenten en kruiden nu toevoegen.
5. Laat de runderbouillon minimaal 6 uur trekken. Een nacht op laag is helemaal lekker.
6. Zeef de runderbouillon door een dubbele zeef met een theedoek ertussen.
7. Schep het deel dat u gelijk voor een soep wilt gebruiken over in een andere pan.
8. De rest kunt u verder inkoken om het daarna als licht geconcentreerde bouillon of fond in te vriezen.

Nu heeft u een runderbouillon gemaakt die u goed kunt gebruiken voor soepen, al dan niet gebonden of als basis voor sauzen.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten