



Heldere ossenstaartsoep



Bereiden in:

Vorbereitung: 15 min.



Bereiding: 240 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- (voor 4 personen):
- Voor de bouillon:
- 1 kg ossenstaart
- 2 liter water
- 1 ui, gehalveerd (met schil)
- 2 wortels, in grove stukken
- 2 stengels bleekselderij, in grove stukken
- 2 laurierblaadjes
- 6 peperkorrels
- 1 takje tijm
- Voor de soep:
- 200 g gemengde paddenstoelen (bijv. shiitake, oesterzwammen, kastanjechampignons), in plakjes
- 1 sjalot, fijngehakt
- 1 el boter
- 1 el sojasaus (voor extra diepte)
- Verse peterselie, fijngehakt, voor garnering
- Zout en peper naar smaak

Voedingswaarde

-



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



Heldere ossenstaartsoep

Bereiding

1
Bouillon bereiden: Spoel de ossenstaart goed af. Doe deze samen met het water, de groenten en kruiden in een grote pan. Breng langzaam aan de kook en schep het schuim van de bovenkant.

2
Laat de bouillon 4-5 uur zachtjes trekken op laag vuur. Dit zorgt voor

een diepe smaak.

3

Zeef de bouillon door een fijne zeef/theedoek en verwijder het vet door het te laten afkoelen en het gestolde vet eraf te scheppen.

4

Soep samenstellen: Smelt de boter in een pan en fruit de sjalot tot glazig. Voeg de paddenstoelen toe en bak ze tot ze goudbruin zijn. Roer de sojasaus erdoor.

5

Voeg de gezeefde bouillon toe en laat 5-10 minuten zachtjes koken. Breng op smaak met zout en peper.

Serveren

Schep de soep in mooie kommen of glazen en garneer met verse peterselie. Voor een luxe touch kunt u een druppeltje truffelolie toevoegen of krokant gebakken ossenstaartvlees als topping gebruiken.



Image not found

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



Voor meer recepten ga naar:
www.sameneenkoekopen.nl/recepten