

Recept
Bouillon van kalfs- of rundvlees



Je kan natuurlijk gewoon bouillon maken van een blokje of poeder. Dan worden de kroketten ook lekker. Maar nog lekkerder is het om de bouillon zelf te maken. Heb je zelf een goed recept? Dat kan je dan prima gebruiken. Onderstaand tref je ons recept.

Ingrediënten:

1 kalfs- of runderschenkel óf 2 mergpijpjes
60 gram wortel
80 gram ui
2 stengels bleekselderij
1 eetlepel tomatenpuree
50 gram roomboter óf plantaardige boter óf olie

1 laurierblad
4 peperkorrels
2 takjes tijm
Zout en peper

Naar eigen inzicht kan ook nog worden toegevoegd: lavas (vers of gedroogd) kruidnagel, jeneverbes, rozemarijn, peterselie (vers of gedroogd).

Het vocht. Je kan gewoon water gebruiken. Maar wij vinden rode wijn een goede toevoeging. We gaan minimaal 500 ml vocht toevoegen.

Benodigde materialen:

Soeppan, eventueel een weegschaal, mes en snijplank, maatbeker, zeef, kom, schuimspaan en eventueel een vlamverdeler.



Werkwijze

De wortel en bleekselderij moet even gewassen. Echt boenen is niet nodig. Alleen het zand en aarde moet eraf.

--

Neem nu de wortel, bleekselderij en ui. Snij in kleine stukjes. Hoe kleiner, hoe meer smaak het geeft!

--

Zet nu alles klaar. De kruiden, boter, tomatenpuree, de schenkel of mergpijpjes, en eventueel de wijn. (Je kan de helft van de lavas uit de workshopdoos ook gebruiken.)

--

Verwarm de boter of olie in de pan. Doe de groenten en kruiden in de pan. Schep om en bak 1 minuut. Voeg nu de tomatenpuree toe. Schep om. Nu kan het vlees erbij.

--

Blus nu met water en eventueel de wijn. Dat moet minimaal 500 ml zijn. Zorg dat alles goed onder staat, dus voeg eventueel meer vocht toe. Breng het geheel aan de kook.

--

Laat het ongeveer 10 minuten lekker koken en schuim af.

--

Draai het vuur laag en laat de bouillon trekken. Liefst tegen de kook aan, dus 80 of 90 graden. Als je op gas kookt kan je ook een vlamverdeler of sudderplaat gebruiken. Doe de deksel op de pan zodat er zo min mogelijk vocht verdampt. Zo mag het 2 tot 6 uur staan.

--

Het vuur mag zo laag mogelijk. Liefst op 80 tot 90 graden. Hoe langer je het laat trekken, hoe smaakvoller het zal worden.

Check wel af en toe of er nog voldoende vocht aanwezig is.

--

Proef nu de bouillon. Breng het geheel op smaak met peper en zout. Omdat we de bouillon voor de krokiet gaan gebruiken mag deze 'hoog op smaak zijn'. Dus zoveel als je lekker vindt, en dan nog een klein beetje erbij.

--

Zeef de bouillon. Laat de bouillon afkoelen. (Deze mag maximaal 2 uur buiten de koeling staan.) Bewaar de bouillon daarna in de koelkast of vriezer tot gebruik.