

Runderbouillon met flensjes en Basilicum olie



 Bereiden in: Grote pan

 Voorbereiding: 15 min.

 Bereiding: 6 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- Runderpoulet
- Rundermergpijpje 1st
- Prei 100 gram
- Wortel 100 gram
- Uien 1 stuks
- bleekselderij 1 stengel
- Peterselie 1 tak
- Laurier 1 blaadje
- Tijm 1 takje
- Foelie 1 stuk
- Knoflook 1 teen
- water 2 liter
- peperkorrels 5 stuks
- zout 2 gram
- Cognac 1 eetlepel
- Laurier 1 blaadje

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

Runderbouillon met flensjes en Basilicum olie



Bereiding

- 1 Was de peterselie, prei en wortel. Snijd de prei in ringen, de wortel in kleine blokjes, snijd de bleekselderij klein en hak de knoflook, kneus de peperkorrels met de onderkant van een pannetje.
- 2 Alle groente en kruiden mogen bij elkaar in een bak
- 3 Verwarm de oven voor op 220 graden.
Doe de poulet en het mergpijpje op een bakplaat en bak deze bruin in 10 min. Zet een ruime soeppan op het vuur en vul deze met 2 l water laat deze aan de kook komen. Voeg nu de gebruijnde poulet en mergpijpje toe. Zet het vuur laag en schuim zo nu en dan het schuim eraf.
- 4 Voeg daarna de groente en kruiden erbij en laat de bouillon 4 tot 5 uur trekken. (niet koken! Anders wordt de bouillon blind)

De volgende stappen uitvoeren na ca 5 uur

- 1 Zeef de bouillon door een passerdoek of in een puntzeef
- 2 Schep het bovenste vet laagje eraf met een pollepel
- 3 De bouillon op smaak brengen met eventueel wat zout.
- 4 Een scheutje cognac erdoor maakt hem helemaal af.
- 5 Na het opscheppen van de bouillon een druppeltje basilicum olie toevoegen.

Serveren

Lekker met tuinkruiden flensjes (zie onze recepten).

image not found

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

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten