




Dubbel getrokken runderbouillon



-  Bereiden in: Pan
-  Voorbereiding: 24 min.
-  Bereiding: 15 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- Enkel- of dubbelgetrokken runderbouillon
- 0,5 L slagroom
- 200 gram verse zachte geitenkaas
- 1 teentje knoflook
- vers gemalen peper

Voedingswaarde

Wist u dit

Zo maakt u dubbelgetrokkenbouillon: Aan koude (eerder getrokken) schone bouillon voor de tweede keer door extra soepvlees toevoegen 4-6 uur laten trekken

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

Dubbel getrokken runderbouillon



Bereiding

Ik ga er vanuit dat u de dubbelgetrokken bouillon al klaar heeft.

- 1 Giet de soep door een fijne zeef. Leg voor een heldere bouillon een vochtig gemaakte keukendoek in de zeef. Doe het vlees terug in de soep en gooi de rest van de inhoud van de zeef weg. Breng de bouillon zo nodig verder op smaak met zout en peper.
- 2 De basis voor dit tussen gerechtje is nu klaar en kan tot wanneer nodig in de koelkast bewaard worden. Het klaarmaken tot serveren duurt ongeveer 10 minuutjes

Voor de sneeuwbal:

- 1 Slagroom stijfkloppen, geitenkaas (op kamer temperatuur) er samen met het uitgeperste teentje knoflook door scheppen.

Serveren

Hete bouillon in een klein soepkopje scheppen en op het allerlaatste moment een flinke dot, in de vorm van een sneeuwbal, op de bouillon scheppen.

image not found
<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten