

Bouillon van hamschijf

Wat heb je nodig

- 1 hamschijf
- 2 liter water
- 1 theelepel zout
- ½ theelepel peper



- Leg de hamschijf in een grote pan.
- Strooi het zout en de peper erover.
- Schenk het water erbij en doe het deksel op de pan.



- Zet de pan op de kookplaat.
- Zet de kookplaat op de laagste stand.
- Laat het langzaam warm worden tot het bijna kookt.



- Laat het 2 uur zachtjes koken.
- Schep af en toe het schuim eraf met een schuimspaan.
- Doe het deksel weer terug op de pan.



- Zet de kookplaat uit en laat de bouillon afkoelen.
- Haal het vlees uit de pan en leg het op een bord (dit is later voor in de soep).
- Als de bouillon helemaal koud is, het vet eraf scheppen.



- Zet een vergiet op een beslagkom.
- Leg een theedoek in het vergiet.
- Zeef de bouillon in het vergiet.



- Schenk de bouillon in een maatbeker.
 - Dit is de basis voor erwtensoep.
 - Je kunt het gelijk gebruiken, maar ook invriezen.
-