

Bouillon van karbonade

Wat heb je nodig

2 schouderkarbonades
2 liter water
1 theelepel zout
½ theelepel peper



Leg de karbonades in een grote pan.
Strooi het zout en de peper erover.
Schenk het water erbij.



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



Laat het 2 uur heel zachtjes koken.
Scheep af en toe het schuim eraf.
Zet het deksel weer terug op de pan .



Zet de kookplaat uit en leg de karbonades op een bord.
Zet een vergiet op een beslagkom en leg er een theedoek in.
Zeef de bouillon in het vergiet.



Laat de bouillon afkoelen.
Scheep het vet eraf met een schuimspaan.
Dit vet gooi je weg.



Dit is een basis voor soep.
Je kunt hier bijvoorbeeld lekkere groentesoep mee maken.
Je kunt het gelijk gebruiken, maar ook invriezen.
