

Runderbouillon

Wat heb je nodig

- 1 schenkel
- 1 winterwortel
- 1 dunne prei
- 1 ui
- 4 takjes selderij
- 2 liter water
- 4 peperkorrels
- 1 laurierblaadje



Leg de schenkel in een grote pan.
Doe het water erbij.
Laat dit 30 minuten staan.



Schil de wortel en snijd hem in plakjes.
Snijd de prei in de lengte doormidden en was de prei goed.
Snijd de prei in ringen.



Pel de ui en snijd hem in stukjes.
Was de takjes selderij en dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de selderij in stukjes.



Doe de wortel, prei, ui en selderij bij de schenkel in de pan.
Doe het laurierblaadje en de peperkorrels er ook bij.
Zet de pan op de kookplaat, op de laagste stand.
Laat 4 uur trekken en schep af en toe het schuim eraf.



Zet de kookplaat uit en haal de pan eraf.
Zet een vergiet op een pan en leg er een theedoek in.
Zeef de bouillon in het vergiet.



Laat de bouillon helemaal koud worden.
Schep het vet eraf met een schuimspaan.
Je kunt de bouillon zo drinken, maar ook gebruiken als basis voor soep.
