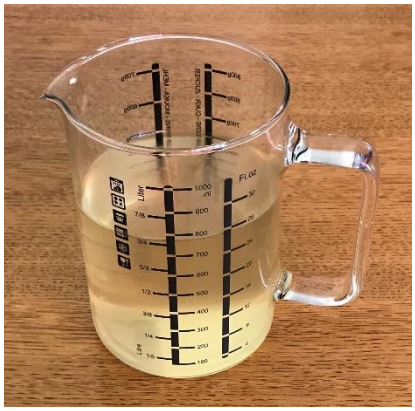
Bouillon schenkel

Wat heb je nodig

1 runderschenkel
2 liter water
4 zwarte peperkorrels
1 mespuntje zout



Doe de schenkel in een grote pan.
Schenk het water erbij.

Doe de peperkorrels in de pan.
Doe het zout er ook bij.

Doe het deksel op de pan.
Laat de pan 30 minuten staan.
Zet de pan daarna op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de laagste stand.

Laat het 4 uur trekken.
Het mag niet koken.
Als het kookt, het deksel schuin zetten.
Haal het deksel van de pan en zet de kookplaat uit.

Hang een zeef in een schone pan.
Leg er een schone (thee)doek in.
Haal de schenkel uit de pan met een vleestang.
Schenk de bouillon in de zeef.

Laat het uitlekken en haal dan de zeef eraf.
Laat de bouillon helemaal koud worden.
Als er vet op komt drijven, schep het er dan af met een schuimspaan.
Je hebt nu een basis voor soep.