



Ossenstaartsoep met Madeira

Soep

Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

500 gram ossenstaart
20 gram boter
1 ui
200 gram wortel
150 gram doperwten
2 stevige tomaten
zout, peper, tijm en laurier
1 dl madera
1 eetlepel gehakte peterselie

Bereiding

De ossenstaart in gelijkmatige stukken hakken (of dit laten doen door de slager) en deze stukken in de boter aanbraden.

De stukken ossenstaart uit de braadpan halen en met 1,5 liter water, zout, peper, tijm, laurier en ui (niet versneden) aan de kook brengen.

2 uur zachtjes laten koken.

Ondertussen de wortel schoonmaken en in kleine gelijkmatige blokjes snijden.

Tomaten pellen, van zaadlijsten ontdoen en in blokjes snijden.

Doperwten blancheren

De stukken ossenstaart uit de bouillon nemen en het vlees van de botten halen; dit eventueel wat gelijkmatig snijden.

Ui en laurierblad uit de bouillon verwijderen.

Wortelen en doperwten in de bouillon doen en deze nog eens 15 minuten zachtjes laten koken.

Tomaat, peterselie en ossenstaartvlees toevoegen en de soep op smaak brengen.

Serveer de Madeira apart in een kannetje of kleine glaasjes zodat ieder naar eigen wens bij de soep kan

voegen.

Notities

Soep van ossenstaart, staart van het rund (het bovenste stuk bevat vlees met heel veel smaak). De afwerking met Madeira geeft deze soep een feestelijk karakter.