

Bouillon van runderschenkel

Categorieën: Basisbereiding

Bron: Appetijt - L. Van den Bos



Ingrediënten

2,5 liter water

runderschenkel

groenten: wortel, ui, selder, prei

zout en grof gemalen peper

laurier en tijm

kruidnagel

Bereiding

In de multicooker (zelf gebruik ik de Crockpot Express) 1 uur op programmaknop Soup of in de snelkookpan.

De groenten schoonmaken en grof snijden (in enkele stukken snijden is reeds voldoende).

Na de bereidingstijd 10 minuten wachten voor de stoomknop voorzichtig wordt open gezet.

Bereiding op het fornuis: aan de kook brengen en 4 uur zachtjes tegen het kookpunt aan houden.

Bereiding in de slowcooker: 8 uur op 'high'.

Notities

Voor een basisbouillon kun je best de delen van de groenten gebruiken die je bij bereidingen van gerechten weg zou snijden zoals het groene gedeelte van de prei en de wortelaanzet van de selder. Het geeft evenveel smaak als de 'mooie' gedeelten van de groenten en de bouillon wordt toch gezeefd.