



RUNDERBOUILLON

BOODSCHAPPEN

1 kg runderlappen
500 gr. schenkel
2 uien
1 prei
1 winterwortel
2 stengels selderij
2 el olijfolie
6 peperkorrels
3 takjes bladpeterselie
2 takjes tijm
1 takje rozemarijn
2 laurierblaadjes
evt. ¼ steranijs

Zet een grote pan met koud water op. Doe daar de schenkel en het vlees in en breng aan de kook.

Breng aan de kook en schuim daarna goed af. Dit doe je door met een schuimspaan al het vet en schuim wat komt bovendrijven eraf te halen. Herhaal dit zo vaak als nodig is.

Snijd ondertussen alle groenten grof en was zo nodig. Voeg na het afschuimen alle grof gesneden groenten en kruiden toe.

Laat de runderbouillon minimaal 3-4 uur trekken. Passeer de runderbouillon door hem door een fijne zeef te gieten.

Breng de runderbouillon op smaak met wat zout.

