



Vleesbouillon



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

Voor 2 liter

- 1 stuk soepvlees
- 1 bol knoflook
- 1 ui
- 2 stengels prei
- 2 stengels bleekselders
- 2 wortels
- 2 blaadjes laurier
- 2 takjes tijm
- 2 takjes rozemarijn
- 1 steranijs
- 1 eetlepel zout
- 1 eetlepel zwarte peperbolletjes

Bereidingswijze

- 1.** Leg het vlees in een diepe kookpot.
- 2.** Snij de bol knoflook doormidden.
- 3.** Was de andere groenten en snij ze in grove stukken.
- 4.** Voeg alle groenten toe aan het vlees, samen met de peper, het zout en de kruiden.
- 5.** Overgiet met 2,5 liter water en breng aan de kook.
- 6.** Verwijder met een lepel of schuimspaan eventuele onzuiverheden.



- 7.** Laat onder deksel 1,5 uur koken. Verwijder het deksel en laat nog een half uur pruttelen. Zeef de bouillon.
- 8.** Bewaar het soepvlees, de groenten mogen weg.