



Zelfgemaakte bouillon



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 kilogram rundsstoofvlees (met been)
1 pak soep bouillongroenten
tijm
blaadje laurier
kruidnagel
peterselie (verse)
vloeibare bouillon (Knorr)
peper en zout
verse vleesballetjes
broodkorst (Flodor)

Bereidingswijze

- 1.** Leg het vlees, de fijngesneden groenten, de kruiden en de peterselie in 2 liter koud water. Breng op een zacht vuur langzaam aan de kook.
- 2.** Zet het vuur heel laag zodat de bouillon lichtjes kookt.
- 3.** Laat 2 à 3 uur ‘trekken’ op het vuur.
- 4.** Zeef de bouillon en verwijder het bovendrijvend vet met een lepel.
- 5.** Kruid met peper en zout en de Knorr vloeibare bouillon.
- 6.** Laat de verse vleesballetjes gaar koken in de bouillon.
- 7.** Serveer met Flodor broodkorstjes.