Ossenstaartbouillon

Gebruikte Bresc producten

Bresc Gemarineerde tomatenstukjes 1000g

Bresc Italiaanse kruiden 450g

Bresc Zongedroogde tomatenpuree 450g

Ingrediënten

10

- 1000 g ossenstaart
- 135 g tomatenpuree
- 65 g boter
- 25 g gehakte bladpeterselie
- 15 g Bresc Gemarineerde tomatenstukjes
- 15 g Bresc Italiaanse kruiden
- 15 g Bresc Zongedroogde tomatenpuree
- 2,5 l water
- 1,5 dl slagroom
- 1,5 dl rode wijn
- 1,5 dl witte wijn
- 0,3 dl Madeira
- 8 st gekneusde witte peperkorrels
- 7 st Bresc Gepelde knoflookteentjes
- 3 st laurierblaadjes
- 2 st wortel
- 2 st ui
- 1 st prei

1/4 st knolselderij
peper en zout

Bereidingswijze

Snijd het bouquet grof. Braad de ossenstaart in de boter. Voeg het bouquet, samen met de tomatenpuree toe aan de ossenstaart. Laat dit even ontzuren. Voeg hier de rode en witte wijn, water, Madeira en de kruiden aan toe en breng alles aan de kook. Laat de soep 6 uur trekken. Zeef de bouillon, passeer door een doek en breng op smaak. Pluk het vlees. Klop de slagroom op en breng op smaak met peper, zout, zongedroogde tomatenpuree en de gemarineerde tomatenstukjes. Serveer de soep met het geplukte vlees, de gemarineerde tomatenstukjes, de gehakte bladpeterselie, de room en een druppel Madeira.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000