



Vleesfondue met bouillon

Gezellige fondue waarbij iedereen aan tafel eigen stukjes mals vlees gaart in geurige bouillon. Lichter verteerbaar dan olie en ideaal voor een lange feestavond met veel sausjes.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	60'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

1,2 kg mager vlees (rundsteak, entrecote, varkenshaasje, kippendij), in blokjes van 2,5 cm
1,5 l rundsbouillon
2 laurierblaadjes
2 takjes tijm
1 kl peperbolletjes
1 ajuin, gehalveerd
1 wortel, in stukken
sauzen naar keuze: cocktailsaus, pepersaus, aioli, currysaus, honing-mosterd, tzatziki

Bereidingswijze

- 1.** Breng de rundsbouillon aan de kook met de laurier, tijm, peperbolletjes, ajuin en wortel. Laat minstens 1 uur zachtjes trekken zodat de bouillon vol van smaak wordt.
- 2.** Snijd al het vlees in gelijke blokjes van maximaal 2,5 cm en schik ze per soort op schaaltes. Reken 250 a 300 gr vlees per persoon.
- 3.** Maak de sauzen klaar en zet ze koel tot aan tafel. Reken op vijf a zes verschillende sauzen voor variatie.
- 4.** Zeef de bouillon of laat de groenten erin, en breng ze aan tafel op een fondusstel op temperatuur.
- 5.** Laat elke gast met een fonduevorkje stukjes vlees in de hete bouillon garen tot ze naar wens gaar zijn.
- 6.** Houd rauw en gaar vlees strikt gescheiden en gebruik een apart bord voor het gare vlees om kruisbesmetting te vermijden.

Tip

Gebruik bouillon in plaats van olie: dat is lichter verteerbaar, geeft minder geur in huis en je kan er ook kip, vis en groenten in garen.

Lekker met

Krielaardappelen met boter en peterselie, stokbrood en een groene salade

Dranktip

Een niet te zware rode wijn zoals een Pinot Noir