



Consommé

Een glasheldere, krachtige bouillon die je zuivert tot een chique soepje. Een klassieker uit de Franse keuken die eenvoudiger te maken is dan hij lijkt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	60'	4	Soep

Ingrediënten

- 1 liter sterke, koude bouillon (kip, rund of groente)
- 250 gr mager rundergehakt
- 1 eiwit
- 1 wortel, fijngesneden
- 1 stengel selder, fijngesneden
- 1 ui, fijngesneden
- 1 tomaat, ontveld en ontpit (optioneel, voor kleur)
- Peper
- Zout

Bereidingswijze

- 1.** Zorg dat je bouillon volledig afgekoeld is: klaren gebeurt altijd met koude bouillon.
- 2.** Meng het mager rundergehakt, het eiwit en de fijngesneden groenten in een kom tot een papje. Dit is je klaringsmengsel.
- 3.** Giet de koude bouillon in een grote pot, voeg het klaringsmengsel toe en roer alles goed door elkaar.
- 4.** Zet de pot op een zacht vuur en breng heel langzaam tot net onder het kookpunt. Zodra het opwarmt, roer je niet meer.
- 5.** Er vormt zich een koek van eiwit aan de oppervlakte die alle onzuiverheden vasthoudt. Laat 45 tot 60 minuten trekken, net onder de kooktemperatuur.
- 6.** Maak voorzichtig een gaatje in de eiwitkoek en schep de heldere vloeistof eronder weg, of giet de bouillon heel voorzichtig door een neteldoek of koffiefilter. Niet duwen of wringen.
- 7.** Breng op smaak met peper en zout en serveer meteen.

Tip

Gebruik altijd een reeds krachtige, afgewerkte bouillon. De consommé voegt zelf weinig smaak toe, hij zuivert vooral. Voor een nog helderder resultaat kan je een tweede keer klaren.

Lekker met

Fijne juliennegroentjes of een eierflan als garnituur

Dranktip

Een droge sherry of een licht glas witte wijn