



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 bleekselder, fijngesneden
- 1 ui, fijngesneden
- 1 tomaat, ontveld en ontpit (optioneel, voor kleur en helderheid)
- Zwarte peper, versgemalen
- Zout

Bereidingswijze

- 1.** Zorg dat je bouillon volledig afgekoeld is. Klaren gebeurt altijd met koude bouillon, zodat het klaringsmengsel gelijkmatig verdeeld raakt.
- 2.** Meng het mager rundergehakt, het eiwit en de fijngesneden groenten in een grote kom tot een egaal papje. Dit is het klaringsmengsel.
- 3.** Giet de koude bouillon in een grote kookpot en voeg het klaringsmengsel toe. Roer alles grondig door elkaar.
- 4.** Zet de pot op een zacht vuur en breng de bouillon heel langzaam tot net onder het kookpunt (ongeveer 85 graden Celsius). Zodra de vloeistof begint op te warmen, roer je niet meer.
- 5.** Aan het oppervlak vormt zich een vaste koek van gestold eiwit die alle onzuiverheden uit de bouillon trekt. Laat dit 45 tot 60 minuten zachtjes trekken, net onder het kookpunt. Laat de bouillon nooit voluit koken, want dan valt de eiwitkoek uiteen en wordt de consommé troebel.
- 6.** Maak voorzichtig een klein gaatje in de eiwitkoek met een lepel. Schep de heldere vloeistof eronder op, of giet de bouillon uiterst voorzichtig door een fijn neteldoek of een koffiefilter in een schone kom. Nooit duwen of wringen, want dat maakt de bouillon opnieuw troebel.
- 7.** Breng de doorzijgde consommé op smaak met zout en versgemalen zwarte peper en serveer meteen.

Tip

Gebruik altijd een reeds krachtige, afgewerkte bouillon als basis. De consommé voegt zelf weinig smaak toe en is enkel bedoeld om te zuiveren. Voor een nog helderder resultaat kan je de doorzijgde consommé een tweede keer klaren met een vers klaringsmengsel.

Lekker met

Fijne juliennegroentjes of een eierflan als garnituur

Dranktip

Een droge sherry of een licht glas droge witte wijn