



## Bruine kalfsfond

*De diepe, glanzende basis van de klassieke keuken. Onmisbaar voor rijke vleessauzen en jus.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>360'</b>	<b>8</b>	<b>Basisrecepten</b>

### Ingrediënten

- 1,5 kg kalfsbeenderen (in stukken gezaagd)
- 2 wortelen
- 1 ajuin
- 2 stengels selder
- 1 el tomatenpuree
- 200 ml rode wijn
- 3 l water
- 2 laurierblaadjes
- 1 takje tijm

5 peperbolletjes

scheutje olie

## Bereidingswijze

---

- 1.** Verwarm de oven op 220 graden. Leg de beenderen in een braadslee, besprenkel met olie en rooster 40 minuten tot ze diepbruin zijn.
- 2.** Voeg de grof gesneden groenten toe en rooster nog 15 minuten mee. Smeer er dan de tomatenpuree over en rooster 5 minuten.
- 3.** Doe alles over in een grote pot. Blus de braadslee met de rode wijn, schraap de aanbaksels los en giet dit bij de beenderen.
- 4.** Overgiet met het water, voeg de kruiden toe en breng traag aan de kook. Schuim goed af.
- 5.** Laat 4 tot 6 uur heel zachtjes trekken. Zeef, ontvet en laat verder inkoken tot je de gewenste smaakintensiteit hebt.

### Tip

Kook de gezeefde fond sterk in tot een siroopdikke glace en vries in ijsblokvormpjes voor krachtige smaakbommetjes.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)