



Bruine kalfsfond

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	360'	8	Basisrecepten

Ingrediënten

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

5 peperkorrels

een scheutje arachide- of zonnebloemolie

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 220 graden. Leg de kalfsbeenderen in een braadslee, besprenkel met een scheutje olie en rooster ze 40 minuten in de oven tot ze diepbruin gekleurd zijn.
2. Snijd de wortelen, ui en selder grof. Voeg de groenten toe aan de braadslee en rooster nog 15 minuten mee. Verdeel dan de tomatenpuree over de beenderen en groenten en rooster nog 5 minuten zodat de puree licht karameliseert.
3. Schep alles over in een grote kookpot. Blus de braadslee met de rode wijn en schraap alle aanbaksels los met een houten lepel. Giet dit vocht bij de beenderen en groenten in de pot.
4. Voeg het water, de laurierblaadjes, de tijm en de peperkorrels toe. Breng alles langzaam aan de kook en schuim de fond grondig af.
5. Zet het vuur laag en laat de fond 4 tot 6 uur heel zachtjes trekken zonder deksel. Zeef de fond door een fijne zeef, verwijder het vet van het oppervlak en laat verder inkoken tot de gewenste smaakintensiteit.

Tip

Kook de gezeefde fond sterk in tot een siroopdikke glace en vries ze in ijsblokvormpjes in. Zo heb je altijd krachtige smaakbommetjes bij de hand.

Lekker met

Gebruik als basis voor een klassieke bruine saus, een jus of een demi-glace.