



Ossenstaartsoep

Diepe, hartverwarmende soep van langzaam getrokken ossenstaart die urenlang pruttelt tot het vlees van het been valt. Een echte Britse winterklassieker.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	210'	4	Soep

Ingrediënten

- 1,2 kg ossenstaart, in stukken
- 2 uien, grof gesneden
- 2 wortelen, in blokjes
- 2 stengels selder, in blokjes
- 2 teentjes look, geplet
- 2 el tomatenpuree
- 150 ml rode wijn
- 2 liter runderbouillon
- 2 laurierblaadjes

2 takjes tijm

2 el bloem

3 el olijfolie

zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Bestrooi de stukken ossenstaart met zout, peper en bloem en schroei ze in de olijfolie in een grote pot rondom bruin.
2. Haal het vlees eruit en stoof in hetzelfde vet de ui, wortel, selder en look ongeveer 8 minuten aan.
3. Roer de tomatenpuree erdoor en bak die 2 minuten mee tot ze donkerder kleurt.
4. Blus met de rode wijn en schraap de aanbaksels los van de bodem van de pot.
5. Doe de ossenstaart terug in de pot, voeg de runderbouillon, laurier en tijm toe en breng aan de kook.
6. Laat de soep met het deksel schuin op de pot minstens 3 uur heel zachtjes trekken tot het vlees van het been valt.
7. Haal de ossenstaart eruit, pluk het vlees van de botten en roer het terug door de gezeefde soep.
8. Ontvet de soep, kruid bij met zout en peper en serveer piping hot.

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