



Bokken botten bouillon

Recept van Annelies Hermsen

Botten bouillon recepturen bestaan er velen, meestal op basis van rund, kip of kalf. Maar is het nou niet fijn als we onze smaak papillen laten wennen aan smaken die net zo lekker zijn alleen iets minder bekend? Vraag daarom eens bij de slager naar een ander stukje vlees (geitenbok bijvoorbeeld). Dit recept is een krachtige botten bouillon op basis van de botten van de geitenbok.

Ingrediënten

- 1 kg geitenbok bot
- 2 stuks ui
- 2 stuks wortel
- 2 stengels selderij
- 3 laurierblaadjes
- zeezout
- appelazijn
- ongeveer 2 liter water

Bereiding

1. Rooster de botten in de oven tot ze mooi bruin gekleurd zijn, op 180 tot 200 graden voor een intensere smaak.
2. Doe de botten samen met het water en een scheutje azijn in een grote pan en laat dit even inwerken op elkaar. Het azijn helpt om de goed stofjes uit de botten te trekken.
3. Breng het geheel aan de kook. Zodra het kookt mag het vuur op de laagste stand. Voeg het zeezout (naar eigen smaak) en de laurierblaadjes toe. Haal het schuimlaagje dat boven komt drijven weg (als je een keer roert zal en een nieuw laagje ontstaan, schep dit weer weg).
4. Laat het sudderen.
5. Snij de groente in grove stukken en voeg toe.
6. Ik ben voorstander van ten minste 48 uur heel langzaam laten trekken.
7. Schenk de bouillon door een vergiet of een grove zeef over in een andere pan. Gooi weg wat er in de vergiet achterblijft. Laat de bouillon afkoelen en bewaar in de koelkast. Met vetlaagje erop is de bouillon wel 2 weken houdbaar in de koelkast.