



Vleesfondue met bouillon

Gezellige fondue waarbij iedereen aan tafel eigen stukjes mals vlees gaart in geurige bouillon. Lichter verteerbaar dan olie en ideaal voor een lange feestavond met veel sausjes.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	60'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

1,2 kg mager vlees (runderfilet, entrecote, varkenshaasje of kippendij), in blokjes van 2,5 cm
1,5 l rundsbouillon
2 laurierblaadjes
2 takjes tijm
1 kl peperbolletjes
1 ui, gehalveerd
1 wortel, in stukken
Sauzen naar keuze: cocktailsaus, pepersaus, aioli, currysaus, honing-mosterdsaus, tzatziki

Bereidingswijze

- 1.** Breng de rondsoufflon aan de kook samen met de laurierblaadjes, tijm, peperbolletjes, ui en wortel. Laat minstens 1 uur zachtjes trekken zodat de soufflon goed op smaak komt.
- 2.** Snijd het vlees in gelijke blokjes van maximaal 2,5 cm en schik de verschillende soorten apart op schaaltes. Reken 250 tot 300 gr vlees per persoon.
- 3.** Bereid de sauzen voor en zet ze koel tot vlak voor het serveren. Vijf tot zes verschillende sauzen zorgen voor voldoende variatie.
- 4.** Zeef de soufflon en breng hem opnieuw aan de kook. Giet de hete soufflon over in het fondustel en stel het brandertje zo af dat de soufflon zachtjes blijft pruttelen.
- 5.** Laat elke gast stukjes vlees aan een fonduevorkje in de hete soufflon garen tot de gewenste gaarheid bereikt is.
- 6.** Houd rauw en gaar vlees strikt gescheiden. Gebruik steeds een apart bord voor het gare vlees om kruisbesmetting te vermijden.

Tip

Gebruik soufflon in plaats van olie: dat is lichter verteerbaar, geeft minder geur in huis en laat je ook toe om kip, vis of groenten mee te garen.

Lekker met

Krielaardappelen met boter en peterselie, stokbrood en een groene salade

Dranktip

Een niet te zware rode wijn zoals een Pinot Noir past uitstekend bij deze vleesfondue.