



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 bleekselder, in blokjes
- 2 teentjes knoflook, geplet
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 150 ml rode wijn
- 2 liter runderbouillon
- 2 laurierblaadjes

2 takjes tijm
2 eetlepels bloem
3 eetlepels olijfolie
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Bestrooi de stukken ossenstaart rondom met zout en peper. Strooi de bloem erover en wrijf die goed in het vlees.
- 2.** Verhit de olijfolie in een grote, zware pot op middelhoog vuur en schroei de ossenstaart in porties rondom stevig bruin. Haal het vlees uit de pot en zet apart.
- 3.** Verlaag het vuur en stoof in hetzelfde vet de ui, wortel, bleekselder en knoflook gedurende ongeveer 8 minuten aan tot ze zacht en licht gekleurd zijn.
- 4.** Roer de tomatenpuree erdoor en bak die 2 minuten mee tot ze donkerder kleurt.
- 5.** Blus met de rode wijn en schraap met een houten lepel alle aanbaksels los van de bodem van de pot.
- 6.** Doe de ossenstaart terug in de pot en voeg de runderbouillon, laurierblaadjes en tijm toe. Breng aan de kook.
- 7.** Zet het vuur laag, leg het deksel schuin op de pot en laat de soep minstens 3 uur heel zachtjes trekken tot het vlees gemakkelijk van het been valt.
- 8.** Haal de ossenstaart met een schuimspaan uit de pot. Zeef de soep door een fijne zeef in een andere pot en gooi de groenten en kruiden weg.
- 9.** Schep het overvloedige vet van het oppervlak van de gezeefde soep, of laat de soep volledig afkoelen en verwijder het gestolde vet.
- 10.** Pluk het vlees van de botten en roer het door de ontvette soep. Verwarm de soep opnieuw, proef en kruid bij met zout en peper.

Tip

Voor een extra rijke en glanzende soep kan je de gezeefde bouillon nog 15 tot 20 minuten op hoog vuur inkoken voor je het vlees terug toevoegt.

Lekker met

Knapperig brood of geroosterde sneden zuurdesem.

Dranktip

Een stevige rode wijn zoals een Bordeaux of een Bourgogne past uitstekend bij de diepe smaken van deze soep.

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**