Soepen / Frankrijk

Bruine Kippenbouillon (Fond Brun de Volaille)

Geroosterde kippenbotten en gekarameliseerde aromaten gereduceerd tot een donkere, gelatineuze fond - de ruggengraat van saus Espagnole, demi-glace en elke vorm van smoren die diepte boven delicatesse verlangt.

Tijd 300 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 4 delen Kippenkarkassen en vleugels
- ☐ 1 delen Mirepoix (ui, wortel, selderij 2:1:1)
- ☐ 0,15 delen Tomatenpuree
- ☐ 8 delen Koud water
- ☐ 1 bosje Bouquet garni (tijm, laurier, peterseliestengels, peperkorrels)
- ☐ 0,1 delen Neutrale olie

Zo maak je het.

01 Verwarm de oven voor op 230 C (450 F). Gooi de kippenbotten en -vleugels in een dunne laag neutrale olie en verdeel ze over twee bakplaten – zorg ervoor dat ze niet te veel op elkaar staan. Rooster gedurende 35-45 minuten, keer halverwege een keer, totdat de botten en het kraakbeen diep mahoniebruin zijn met verkoolde punten op de vleugelgewrichten. Het vet dat vrijkomt, zal de bodem van de bakplaat bruin maken; die liefde is goud.

02 Verdeel de mirepoix in een enkele laag op dezelfde bakplaat of op een nieuwe bakplaat en rooster deze gedurende 20 minuten op 230 C tot de randen gekaramelliseerd zijn en de uienringen loskomen en zwart worden aan de uiteinden. Duw de laatste 5 minuten de groenten opzij en doe de tomatenpuree rechtstreeks in de bakplaat, spreid deze dun uit en laat karameliseren tot hij steenrood en geurig is (pinçage).

03 Voeg botten en mirepoix toe aan een grote soeppan. Giet een kopje koud water op elke braadslee en schraap alle fond met een houten lepel tot alle donkere stukjes in de vloeistof zijn opgelost. Giet deze fondvloeistof in de soeppan. Bedek alles met het resterende koude water – de botten moeten 5 cm onder water staan.

04 Breng de pot op hoog vuur aan de kook en let goed op. Op het moment dat schuim en vet beginnen te rijzen, zet je het geheel terug tot het laagst mogelijke kookpunt: elke seconde of twee een luie bubbel. Voeg het boeket garni toe. Laat het 4 uur onafgedekt sudderen, waarbij u elke 30 minuten het grijsbruine schuim en vet van het oppervlak afschept. Roer nooit; het verstoren van de pot vertroebelt de voorraad.

05 Schep de bouillon door een fijnmazige zeef in een schone pan; niet gieten, anders vertroebelt het. Gooi vaste stoffen weg. Koel de bouillon in een ijsbad, af en toe roerend, tot beneden 10 C. Zet een nacht in de koelkast. Til de volgende dag de vaste schijf met vet van het oppervlak en gooi deze weg. De bouillon eronder zal een donker amberkleurige gelei hebben gekregen; dit klopt en betekent dat het rijk is aan gelatine.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / brown-chicken-stock