Soepen / Verenigde Staten

Kippenbottenbouillon

Een diep voedende, collageenrijke bouillon die gedurende 12 tot 18 uur uit geroosterde kippenbotten wordt getrokken. Als het koud is, wordt het een vaste gel, waardoor een ondiepe kom met vloeistof verandert in iets dat wiebelt als aspic, waarbij de gelatine bij elke slok je lippen bedekt.

Tijd 840 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 1500 g Kippenkarkassen en botten (geroosterd)
- ☐ 200 g Gele ui (gehalveerd, met vel)
- ☐ 150 g Wortelen (grof gesneden)
- ☐ 100 g stengels bleekselderij (grof gesneden)
- ☐ 6 teentjes knoflookteentjes (gehalveerd, ongeschild)
- ☐ 30 ml Appelazijn
- ☐ 3 blaadjes Laurierblaadjes
- ☐ 10 hele zwarte peperkorrels, heel
- ☐ 4 takjes Verse tijmtakjes
- ☐ 3000 ml Koud gefilterd water

Zo maak je het.

01 Verdeel de kippenbotten en karkassen in een enkele laag op een bakplaat met dikke randen. Voeg de gehalveerde ui (met de snijkant naar beneden) en stukjes wortel toe. Rooster op 220 C (425 F) gedurende 35-45 minuten, één keer draaien, tot de botten diep goudbruin zijn met donkere randen en de ui zwart gekaramelliseerd is op de snijkant. Donkere kleur betekent Maillard-smaken - deze geven bottenbouillon zijn diepte. Sla deze stap niet over; Ongeroosterde botten leveren een bleke, dunne bouillon op.

02 Doe de geroosterde botten en aromaten in een grote soeppan of slowcooker. Voeg selderij, knoflook, azijn, laurierblaadjes, peperkorrels en tijm toe. Volledig bedekken met koud water. De azijn is de sleutel: zelfs één eetlepel creëert een zure omgeving die mineralen en collageen uit de botten haalt zonder de uiteindelijke smaak te beïnvloeden. Breng langzaam aan de kook en laat het dan onmiddellijk tot het laagst mogelijke kookpunt terugdringen; er komen om de paar seconden enkele belletjes uit het oppervlak, zonder dat het kookt. Schep al het grijze schuim af dat in de eerste 15 minuten opkomt. Laat het onafgedekt (of met een gebarsten deksel) 12-18 uur sudderen.

03 Giet de bouillon door een fijnmazige zeef bekleed met een dubbele laag vochtige kaasdoek. Druk niet op de botten; de zwaartekracht is hier de enige kracht. Gooi de vaste stoffen weg. Laat de bouillon afkoelen tot kamertemperatuur en zet hem vervolgens een nacht in de koelkast. De volgende ochtend haalt u het gestolde vetkapje van het oppervlak en gooit u het weg. De bouillon eronder moet stevig gegeleerd zijn, zoals bruine aspic. Breng pas lichtjes op smaak met zout als u klaar bent om te serveren; zout concentreert zich naarmate de bouillon bij het daaropvolgende koken inkookt.

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 / chicken-bone-broth