Soepen / Verenigde Staten

Gerookte hamskeletbouillon

Diep rokerige, varkensvleesrijke potlikeur, laag en langzaam gestoofd van gerookte hamblokjes met ui, selderij en een scheutje ciderazijn - de essentiële stoofvloeistof voor zuidelijke boerenkool, witte bonen en wintergroenten.

Tijd 180 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 900 g Gerookte ham (1-2 hele)
- ☐ 3 stengels Selderijstengels met bladeren
- ☐ 2 blaadjes Laurierblaadjes
- ☐ 15 ml Appelazijn
- ☐ 1 grote witte ui, door de wortel gehalveerd
- ☐ 4 teentjes Knoflookteentjes, ongeschild en geplet
- ☐ 8 g Zwarte peperkorrels
- ☐ 3 L Koud water

Zo maak je het.

01 Spoel het hamskelet af onder koud stromend water en wrijf eventueel aanwezige pekel- en verpakkingsresten weg. Inspecteer de huid. Als deze erg donker is of droge plekken vertoont, schraap dan lichtjes met de achterkant van een mes. Het is niet nodig om gerookte hakken te laten weken, tenzij ze extreem zout zijn (proef een stukje blootliggend vlees - als het bijna oneetbaar is, laat het dan 1 uur in koud water weken voordat je verdergaat). Droog deppen.

02 Plaats het spronggewricht in een grote, zware pot. Voeg de halve uien toe (met de snijkant naar beneden voor een vleugje kleur), selderij, knoflook, laurierblaadjes, peperkorrels en appelciderazijn. Bedek met 3 liter koud water. Breng op hoog vuur krachtig aan de kook. De azijn heeft twee doelen: het trekt voorzichtig calcium uit het bot voor het lichaam, en het verheldert de afgewerkte bouillon zonder waarneembaar te zijn als zuurgraad.

03 Terwijl de bouillon volledig kookt, gebruik je een grote pollepel of lepel om het grijsbruine schuim weg te scheppen dat zich rond de randen heeft verzameld. Werk snel en methodisch en spoel de pollepel tussen de passages door. Dit schuim is gecoaguleerd bloedeiwit; het is niet schadelijk, maar zorgt wel voor bitterheid en troebelheid als het achterblijft. Zodra het schuim verdwenen is (meestal 3-4 keer), is de bouillon klaar om lang en laag te laten sudderen.

04 Zet het vuur lager tot de laagste stand waarbij het geheel zachtjes blijft sudderen – slechts een paar luie belletjes per seconde, die het oppervlak nauwelijks verstoren. Dek af met het deksel op een kier. Kook gedurende 2,5 uur. Controleer elke 45 minuten: verwijder al het vet dat zich ophoopt (of laat het staan voor een rijkere bouillon) en zorg ervoor dat het kookpunt niet volledig is gedaald of aan de kook is gekomen. Het spronggewricht is klaar als de huid volledig zacht is en het vlees met een zachte ruk van het bot loslaat.

05 Til het spronggewricht eruit en leg het op een plank om iets af te koelen. Zeef de bouillon door een fijnmazige zeef in een schone pot of bewaarbak. Proef en pas het zout alleen aan als u het onmiddellijk gebruikt. Als u het voor boerenkool of bonen gebruikt, breng het dan op smaak aan het einde van de bereiding, omdat het gerecht het zout verder zal concentreren. Wanneer het spronggewricht koel genoeg is om te hanteren, trekt u het vlees van het bot en de huid en gooit u het kraakbeen weg. Bewaar het vlees voor het gerecht dat je gaat bereiden en roer het er als garnering nog eens door.

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 / ham-hock-broth