Soepen

Lamsbouillon

Lamsnek en knokkels worden geroosterd tot mahoniehout en vervolgens vier uur lang langzaam gestoofd met aromaten, kruiden en rode wijn – waardoor een donkere, gelatineuze, intens vlezige bouillon ontstaat die de ruggengraat vormt van tagines, stoofschotels en jus.

Tijd 300 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Lamsnekbeenderen en knokkelbeenderen (of gemengde lamsbeenderen)
- ☐ 20 delen Gele uien (gehalveerd, met vel)
- ☐ 15 delen Wortelen (grof gehakt)
- ☐ 10 delen Selderijstengels (grof gehakt)
- ☐ 5 delen Knoflookkop (horizontaal gehalveerd)
- ☐ 4 delen Tomatenpuree
- ☐ 15 delen Droge rode wijn
- ☐ 350 delen Koud water
- ☐ 5 delen Laurierblaadjes, verse rozemarijntakjes, platte peterseliestengels
- ☐ 1 delen Zwarte peperkorrels (heel)
- ☐ 3 delen Neutrale olie

Zo maak je het.

01 Verwarm de oven voor op 230°C. Leg de lamsbeenderen in een enkele laag in een grote braadslede – plaats ze niet te veel. Besprenkel met neutrale olie. Rooster gedurende 30–40 minuten, draai één keer om de 20 minuten, totdat de botten op alle blootgestelde oppervlakken diep mahoniebruin zijn en het vet is gesmolten en zindert. Hoe donkerder het gebraad, hoe dieper en complexer de bouillon zal zijn – maar stop voordat de botten zwart worden, wat bitterheid veroorzaakt. Duw de laatste 10 minuten de botten naar de zijkanten en voeg de tomatenpuree toe aan het midden van de pan om deze te karameliseren (pinçage).

02 Haal de braadpan uit de oven. Giet de rode wijn in de hete pan; deze zal hevig sissen en stomen. Schraap met een houten lepel alle donkere fond van de bodem van de pan. Breng de botten, blussers en alle braadsappen over naar een grote soeppan. Voeg uien, wortels, selderij en knoflook toe aan dezelfde braadpan, zet terug in de oven gedurende 15 minuten totdat de groenten kleur krijgen en doe die dan ook over.

03 Voeg geroosterde groenten, kruidenbundel, peperkorrels en koud water toe aan de pot met de botten. Breng op hoog vuur aan de kook. Laat het onmiddellijk terugkoken tot het laagst mogelijke kookpunt: elke 3–5 seconden een enkel lui belletje. Schep het grijsbruine schuim en vet dat in de eerste 30 minuten rijst met een pollepel af. Niet roeren. Laat het op geen enkel moment hard koken. Laat 4 uur onafgedekt sudderen. Een goede voorraad wordt gemaakt op de laagst mogelijke temperatuur; snel koken geeft een troebel, vettig, dun resultaat.

04 Zet een fijnmazige zeef of chinois over een grote container. Schep de bouillon er voorzichtig doorheen, niet uitgieten of aandrukken. Laat 5 minuten onder zwaartekracht uitlekken. Gooi de gebruikte botten en groenten weg. Koel de bouillon snel af: plaats de container in een ijsbad en roer tot de temperatuur onder 4°C / 40°F daalt, en zet hem dan een nacht in de koelkast.

05 Til de gestolde vetkap schoon van het oppervlak van de gekoelde bouillon; deze komt in één stuk los en laat een schone bouillon eronder achter. Smelt de bouillon zachtjes op middelhoog vuur. Proef en breng licht op smaak met zout als je het onmiddellijk gebruikt, of houd het ongezouten voor veelzijdigheid. Gebruik als smoorvloeistof voor lamsschenkel en tajines, als basis voor jus en sauzen, ingekookt tot jus of geconcentreerd tot glazuur. 5 dagen in de koelkast bewaren of 6 maanden in porties van 500 ml invriezen.

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 / lamb-stock