

Ossenstaartbouillon met gesneden fijne groente, tuinkruiden Soepen

Aantal personen: 5

Ingrediënten 1¼ lt Ossenstaartbouillon 100 gram Julienne van wortel en Knolselderij, geblancheerd 100 gram Ossenstaartvlees, gaar ¼ dl Madera * Tuinkruiden, gehakt 5 Korststengels	Materialen; Kookpan Soepkommen Pollepel Koksmes Snijplank
Werkwijze; 1. Breng de bouillon tot tegen de kook – Proef de bouillon op smaak. 2. Vul de soepkommen met een beetje julienne van de wortel, de knolselderij en het ossenstaartvlees. – Schep in elke soepkom een lepel madera. 3. Schep de bouillon in de soepkommen. – Strooi de soepkommen af met de verse tuinkruiden. 4. Serveer de ossenstaartsoep direct met een soepstengel.	Aanvullingen;

Bron: