

Champignonbouillon



Bouillon

vegetarisch

Land: Holland

Vorbereitung: 60 minuten **Wachttijd:** 3 uur **Bereiding** 60 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 100 gr ongezouten boter
- 750 gr champignons, gehalveerd
- 2 dl droge madera

- 8 takjes tijm
- 5 gr peperkorrels

Bereidingswijze

1. Smelt de boter op matig vuur in een snelkookpan. Voeg de champignons toe, bedek ze met de boter en bak ze goudbruin. Er komt veel vocht vrij uit de champignons, maar blijf ze bakken tot dit verdwijnt en de champignons verkleuren (circa 20 minuten).
2. Roer de aanbaksels los met de madera, steek de alcohol aan met een lange lucifer en houd afstand (zie onder). Wacht tot de vlammen zijn gedoofd en laat het vocht inkoken tot een dikke stroop.
3. Voeg 1,5 liter koud water, de tijm en peperkorrels toe aan de snelkookpan en doe het deksel erop. Breng de pan op hoog vuur onder hoge druk, draai het vuur laag en laat het mengsel 30 minuten koken.
4. Haal de pan van het vuur en laat hem volledig afkoelen voor u het deksel eraf haalt. Giet de bouillon via een zeef in een pan en laat hem op hoog vuur met de helft inkoken.
5. Giet de bouillon door een met twee lagen nat kaasdoek bedekte zeef en zet hem tot gebruik in de koelkast of vriezer.

Tenslotte

Ik ben een groot liefhebber van champignons. Ze zijn heerlijk geurig, maar bevatten ook lekker veel umami. Tot her begin van de twintigste eeuw dachten wetenschappers dat er vier basissmaken waren. Toen begon professor Kikunae Ikeda aan de universiteit van Tokio met een onderzoek naar konbu, het reuzenwier, waarmee Japanse gerechten, met name dashi, op smaak worden gebracht. In 1908 ontdekte hij dat hij zijn hartige smaak dankte aan glutaminezuur. Hij noemde deze basissmaak 'umami', wat 'heerlijk' betekent. In de vijftig jaar hierna onderzochten wetenschappers vlees, vis en groenten, en vonden ze nog meer andere stoffen die bewijs vormden voor het bestaan van umami. Eerst was men sceptisch, vooral in het Westen, of het wel een aparte basissmaak was, maar in 2000 vonden wetenschappers een receptor voor umami. Het aantal basissmaken stond nu dus officieel op vijf. En daar houdt het misschien niet op. Professor Ikeda ontwikkelde een commercieel glutaminezuur die hij mononatriumglutaram noemde. Vetsin heeft een slechte naam en wordt vaak aangewezen als veroorzaker van het 'Chinese-restaurant syndroom' dat zou leiden tot hoofdpijn en een brandend gevoel op de huid. Dit is echter gebaseerd op een niet al nauwkeurig onderzoek. In bovenstaand recept vang je die hartige smaak die je nodig hebt voor een heerlijke bouillon. En als je een vleesrecept vegetarisch wilt maken, is dit een goed alternatief voor bruine kippenbouillon. Er wordt beweerd dat u champignons niet moet wassen, omdat ze water opnemen en klef worden. Dit is niet waar. Weeg eens wat champignons, was ze en weeg ze dan nog eens. Als ze water absorberen moet er een verschil in het gewicht zijn, maar dat verandert nauwelijks. Sommige keukenwijsheden kloppen wel. Je moet tomaten niet in de koelkast bewaren, want dit beïnvloedt de smaak. Deze heerlijke bouillon is door al het inkoken goed voor 0,75 liter bouillon.