

Ossenstaartsoep



Voorgerecht

soep

8 personen

Land: Engeland

Bereidingstijd: Voorbereiding: 5 uur Bereiding: 30 minuten

Seizoen: Hele jaar door



Ingrediënten

- 1 ossenstaart in 6-8 stukken
- 20 gram boter
- 1 grote ui met schil in stukken
- 150 gram wortels in stukken
- 4 rijpe tomaten in stukken
- 1 teen knoflook, geplet
- cayennepeper
- 1 bouquet garni van tijm, laurier, selderij
- 10 peperkorrels
- 1 tl zout

- 1 el madeira of port
- worcestershiresaus
- 3 el fijngesneden peterselie
- Extra nodig: kaasdoek van ± 1 x 1 meter of een linnen theedoek

Bereidingswijze

1. Voorbereiden (kan 1 dag van tevoren) Spoel de stukken ossenstaart onder stromend water en dep ze droog met keukenpapier. Verhit de boter in een ruime pan met dikke bodem. Wacht tot het schuim van de boter wegtrekt, maar laat het niet te bruin kleuren. Bak de stukken ossenstaart in de boter rondom bruin.
2. Voeg de ui, wortels, tomaten, knoflook en een snuf cayennepeper toe en bak al omscheppend ± 5 min. mee. Voeg 1 1/4 liter water, het bouquet garni, de peperkorrels, een snuf cayennepeper en het zout toe en breng het langzaam tegen de kook aan. Laat de bouillon minstens 5 uur zachtjes trekken - het mag niet koken - met het deksel schuin op de pan. Na vijf uur moet het vlees bijna loslaten van het bot. Vouw het kaasdoek tweemaal dubbel en leg het in een zeef. Zet de zeef op een grote kom (minimaal 1 1/2 liter inhoud). Schenk de bouillon door het kaasdoek in de kom. Haal de stukjes staart uit het kaasdoek en haal het vlees van de botjes. Voeg de stukjes vlees toe aan de gezeefde bouillon. Laat de bouillon afkoelen en zet hem afgedekt in de koelkast.
3. Bereiden: (begin ±:20 min. van tevoren) Verwarm de soep Langzaam opnieuw op middelhoog vuur. Breng de soep op smaak met madeira, worcestershiresaus en evt. nog wat zout. Schenk de soep in kommen of diepe horden en bestrooi met wat peterselie.

Tenslotte

Klassieke soep uit de Engelse keuken. Het is een heldere soep op basis van ossenstaart (oxtail), gewoonlijk gekruid met 'schildpadsoepkruiden' (een mengsel van basilicum, tijm, laurier, salie, rozemarijn, majoraan, koriander en peper; dit wordt echter vaak vervangen door de klassieke groenten en kruiden voor stoofgerechten: wortelen, prei en uien). De soep wordt op smaak gebracht met madeira maar sherry of cognac kan ook. Door de soep lang te laten trekken, komen de smaken van het vlees groenten en kruiden in de bouillon terecht. Een hartverwarmende opstap naar het hoofdgerecht. Een bouquet garni is een samengebonden bosje kruiden waarin meestal laurier, tijm en selderij zitten. Afhankelijk van je smaak kun je ook andere kruiden toevoegen zoals salie, marjolein, rozemarijn en peterselie. Voor een (kerst)diner kun je de soep nog verder versieren. Neem daarvoor 8 kastanjechampignons, veeg ze schoon en verwijder de steeltjes. Vul de hoedjes met een flinke lepel kruidenkaas en laat ze onder een hete grill ca. 2-3 minuten gratineren. Schep de ossenstaartsoep in 8 diepe borden en zet in het midden een gegratineerde champignon. Strooi er peterselie of bieslook over. Mijn buurtsuper (Vomar) heeft ossenstaart in het assortiment. Mocht je geen slager kunnen vinden die verantwoorde ossenstaart verkoopt ga dan naar: okvlees.nl