

## OSSENSTAARTBOUILLON



### GEbruikte BRESC PRODUCTEN



Bresc Gemarineerde tomatenstukjes 1000g



Bresc Gepelde knoflookteentjes 1000g




Bresc Italiaanse kruiden 450g



Bresc Zongedroogde tomatenpuree 450g

### INGREDIËNTEN

10 

- 1000 g ossenstaart
- 135 g tomatenpuree
- 65 g boter
- 25 g gehakte bladpeterselie
- 15 g Bresc Gemarineerde tomatenstukjes
- 15 g Bresc Italiaanse kruiden
- 15 g Bresc Zongedroogde tomatenpuree
- 2,5 l water
- 1,5 dl slagroom
- 1,5 dl rode wijn
- 1,5 dl witte wijn
- 0,3 dl Madeira
- 8 st gekneusde witte peperkorrels
- 7 st Bresc Gepelde knoflookteentjes
- 3 st laurierblaadjes
- 2 st wortel
- 2 st ui
- 1 st prei

1/4 st knolselderij  
peper en zout

### BEREIDINGSWIJZE

Snijd het bouquet grof. Braad de ossenstaart in de boter. Voeg het bouquet, samen met de tomatenpuree toe aan de ossenstaart. Laat dit even ontzuren. Voeg hier de rode en witte wijn, water, Madeira en de kruiden aan toe en breng alles aan de kook. Laat de soep 6 uur trekken. Zeef de bouillon, passeer door een doek en breng op smaak. Pluk het vlees. Klop de slagroom op en breng op smaak met peper, zout, zongedroogde tomatenpuree en de gemarineerde tomatenstukjes. Serveer de soep met het geplukte vlees, de gemarineerde tomatenstukjes, de gehakte bladpeterselie, de room en een druppel Madeira.