

Lamsbouillon

Pan, 7 a 8 liter

1 winterwortel geschrobd

1 prei over de lengte ingesneden gewassen en daarna in stukken snijden

2 uien middel gepeld en grof gesneden

2 tenen knoflook grof gesneden

1 eetlepel jeneverbessen

1 dessertlepel rozemarijn

1 theelepel foelie

4 blaadjes laurier

½ kilo lamsvlees en botten

1 zakje saffraan (bij congee) (pijn)

Snij het vlees van het been. Verwijder het vet tussen het vlees en snij het in stukjes. Sla met een hamer op de met een schone theedoek bedekte bot en kraak het bot zodat het merg goed vrij kan komen.

Pak de pan en fruit met een eetlepel lichte olijfolie de in stukken gesneden ui, prei en wortel aan.

Voeg na 2 minuten de botten toe met de kruiden

Vul de pan aan met water en breng het aan de kook.

Zodra de eerste bubbels te zien zijn zet je het vuur laag.

Laat het geheel een uur of zes staan en separeer daarna met een zeef en een schone doek de bouillon.

Haal de botten eruit en voeg ze weer toe aan de heldere bouillon.

Breng het geheel weer aan de kook en schep het schuim af met een schuimspaan.

Laat op een laag vuur weer een uur staan

Separeer weer met een schone doek. De bouillon is klaar.

Ondertussen kun je de stukken vlees in een braadpan goed aanbraden in lichte olijfolie, ghee of palmolie.

Voeg wat pruimazijn en shoyu toe en laat zachtjes sudderen totdat draadjesvlees ontstaat.

Nu kan dit vlees toegevoegd worden aan de congee, de bouillon of de soep die bereid is van de bouillon

