

# Oxtail

Porties: 4

## INGREDIËNTEN

ipv met ossestaart met osse- of kalfstong

- 1 l Basis Bouillon van de kalfstong
- Chiffonade van soepvlees/ ossestaart uit de basis bouillon
- Geconcentreerde tomaat +/- 150 gr
- 2 el Vleesglace (type Liebig, of Chef) geen blokjes vleesbouillon of Oxo
- Tapioca 2 eetlepels
- Madeira

## BEREIDINGSWIJZE

1. Warm de bouillon op Voeg er de geconcentreerde tomaat aan toe, proef en voeg toe volgens smaak
2. Voeg vleesextract toe begin met 1 eetlepel en voeg toe volgens smaak. Laat 5 min zachtjes koken.
3. Voeg tapioca toe en blijf roeren terwijl aan de kook.
4. Warm de chiffonade op in wat bouillon
5. Dien op in diepe borden met chiffonade van het soepvlees en wat madeira. Peper en zout volgens smaak.