

Osse- of Kalfstong

Porties: 6

INGREDIËNTEN

- 2 kg ossetong of kalfstong
- 1 rundsschenkel of soepvlees
- 1 Prei
- 1 ui
- 2 takken witte selder,
- 2 wortel,
- 1 ui met 4 kruidnagels
- bouquet garni
- 80 gr Bloem
- 80 gr Boter
- champignons
- 1 soeplepel Rundsextract (Liebig) of rundsglaçe
- 1,5 Sjalot gesnipperd
- 1 potje Zure cornichons in schijfjes gesneden
- kervel
- cressonette
- pezo

BEREIDINGSWIJZE

1. Zet de rundstong en de schenkel in gezouten koud water gedurende 1 nacht
2. Spoel af, neem vers water voeg het vlees toe en breng aan de kook. Laat 10 zachtjes koken en haal het vlees eruit.
3. Spoel het vlees af, giet het kookwater weg. Zet het vlees op met vers water de groenten en bouquet garni (net als voor een consommé). In en drukkettel gaat dat sneller +/- 45 min Afschuimen indien nodig. Laat gaar koken.
4. Haal het vlees uit de bouillon. Leg de schenkel of soepvlees apart voor en ander bereiding. Pel de tong.
5. Stoof de champignons in boter, citroen en dek af met boterpapier.
6. Doe de boter in een kom, voeg gesnipperde sjalot toe, laat wat stoven, voeg de bloem toe en maak een blanke roux. Deglaceer met de gezeefde bouillon. Voeg vleesextract toe naar smaak, en pezo. Laat even zachtjes aan de kook komen
7. Snij de tong in schijven van van 1,5 cm en leg ze in de saus. Voeg de champignons bij.
8. Voeg gesneden cornichons bij.
9. Dresseer de borden Werk borden af met wat kerveltakjes. Als begeleiding aardappel- selderpuree of kroketjes, cressonette.