

Taak Runderbouillon

Recept (5 liter)

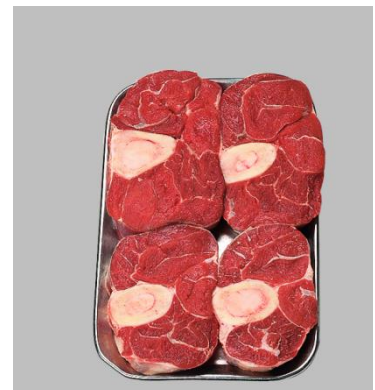
	Grondstof	Bijzonderheden	Materialen/ gereedschappen
5 liter	water	koud	oven 180°C marmite (=grote kookpan) litermaat ovenslede snijplank (groenten) koksmes binddraad etamine (zeefdoek) schuimspaan afruimbakje
1.000 gram	runderbeenderen	gepinceerd	
300 gram	runderschenkel		
1.000 gram	bouquet garni: - 4 halve uien - 1 winterwortel - ½ knolselderij - 1 prei - peterseliestelen - 1 kruidnagel - 1 laurierblad - 1 gram tijm - 10 gekneusde - peperkorrels	Zo veel mogelijk samengebonden: - op een hete plaat gebruneerd - de zoete kern verwijderd kruiden eventueel in een sachet (een soort filterzakje of doek)	

Vorbereidende werkzaamheden

- Maak je werkplek gereed.
- Verzamel gereedschappen en materialen.
- Vraag zo nodig om een demonstratie van je docent.
- Ga naar www.strux.nl en bekijk de films:
 - Afmeten in een litermaat
 - Plukken gaar gevogelte
 - Afschuimen bouillon
 - Runderbouillon
 - Passeren bouillon.

Mise-en-place

- Breng de gepinceede runderbeenderen en de schenkel met het water aan de kook.
- Draai de warmtebron laag en schuim af.
- Voeg bouquet garni toe.
- Laat de bouillon tegen de kook aan minimaal zes uur trekken.
- Schuim regelmatig af (zorg dat je de specerijen niet meeneemt).
- Haal na vier uur voorzichtig het bouquet garni en het gare schenkelvlees uit de bouillon.



- Schep na 6 uur voorzichtig de runderbeenderen uit de bouillon.
- Passeer de bouillon door een natgemaakte etamine.

Afwerking/serveren

- Breng de bouillon op smaak.

Afrondende werkzaamheden

- Laat je werk beoordelen.
- Ruim je werkplek op.
- Verzorg de keuken volgens het onderhoudsplan.



Datum	
Naam en handtekening leermeester	
Naam en handtekening leerling	