



Ossenstaartsoep

- ☞ 1 kg ossenstaarten
 - ☞ ½ winterpeen, in plakjes
 - ☞ 3 stengels bleekselderij in plakjes
 - ☞ 1 grote uit, gesnipperd
 - ☞ 1 teentje knoflook, gepeld
 - ☞ 2 ½ dl droge witte wijn
 - ☞ 50 gr tomatenpuree
 - ☞ 3 takjes platte peterselie
 - ☞ 2 laurierblaadjes
 - ☞ 10 zwarte peper korrels, gekneusd
 - ☞ Keukenzout
1. Doe de ossenstaarten met de winterpeen, bleekselderij, uit en knoflook in een flinke pan en schenk de witte wijn en 2 ½ dl water erbij. Breng aan de kook en laat het vocht tot ¼ inkoken.
 2. Schenk ½ liter water in de pan en laat opnieuw ¼ inkoken.
 3. Voeg tomatenpuree, peterselie, laurierblaadjes, zwarte peperkorrels, keukenzout naar smaak en 1 ¼ liter water toe. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat de soep ongeveer 4 uur trekken. Schuim de soep indien nodig regelmatig af.
 4. Schep de ossenstaarten uit de pan. Laat ze iets afkoelen tot ze hanteerbaar zijn en pluk het vlees van de botten. Schenk intussen de bouillon door een passeerdoek beklede zeef. Doe terug in de pan en na een paar minuten komt het vet bovendrijven.
 5. Schep het vet van de bouillon. Voeg het geplukte vlees toe en warm de soep indien nodig nog even op.

Bron: vleesbijbel, Gertjan Kiers