



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 350 gram mager rundvlees
- 1 liter sterke donker bouillon
- 1 ui
- 1 wortel
- 1 klein stukje selderie
- takje peterselie
- laurierblaadje

Bereiden

Snijd het vlees in stukken van 3 cm en doe deze met de andere ingrediënten in de pan. Doe het deksel stevig op de pan en laat de inhoud een uur zacht pruttelen. Zeef de bouillon door eventueel een kaendoek (theedoek) om een helder vocht te krijgen. Als de bouillon niet helder is, doet u er een geklopt eiwit en een schone eierschaal in. Laat het geheel nog 20 minuten door-pruttelen. Zeef het daarna opnieuw zorgvuldig.

Serveren.

Maak de bouillon heet, voeg er een beetje sherry aan toe of gebruik de garnering als onder.

VARIATIES

- *CONSOMMES JULIENNE*

snijd wortel in luciferstaafjes. Doe er wat boter bij en laat het geheel in een beetje hete bouillon langzaam gaar worden.

- *CONSOMMES JARDINIÈRE*

Als boven, maar de groenten in dobbelsteentjes gesneden.

- *CONSOMMES OEF*

Snijd van een hardgekookt ei het wit in leuke figuurtjes. Het eigeel kan ook gebruikt worden.