



Ingezonden door **Yvonne**

Ingrediënten (4 personen)

- 150 gram roomboter
- 150 gram magere spekblokjes/reepjes
- 1 grote ui
- 1 winterwortel
- 1/4 knolselderij
- tussen de 1 en 1 1/2 kilo ossenstaart (in stukken/plakken)
- 1 theelepel zout
- 8 gekneusde peperkorrels
- 8 takjes platte peterselie
- 1 takje tijm
- 2 laurierbladeren
- 3 kruidnagels
- 60 gram bloem
- 1 dl madeira
- 1 eetlepel tomatenpuree

Bereiden

In een koekenpan het spek in 50 gram boter op laag vuur ongeveer 10 minuten bakken. De ui pellen en in grove stukken snijden. De winterwortel en de knolselderij schillen en in stukken snijden. Bak de stukken/plakken ossenstaart in een zware juspan aan alle kanten goudbruin in 50 gram boter. Dit is belangrijk voor de kleur! Haal de ossenstaart na het bakken uit de pan. Bak nu alle groenten in dezelfde pan (voeg eventueel nog wat boter toe).

Voeg nu laurierbladen, kruidnagels, tijm, peperkorrels, 6 takjes peterselie, de tomatenpuree, het spek en het zout toe en bak nogmaals al omscheppend door tot de tomatenpuree zoeter gaat ruiken. Schep daarna de ossenstaart erdoor en ongeveer 3 liter water en breng de soep in een grote soeppan aan de kook. Zo nodig een beetje water toevoegen. De soep 4 a 5 uur op een heel laag vuur laten trekken. Schep daarna met een schuimspaan alle ossenstaart uit de pan en laat de ossenstaartstukken op een bord afkoelen. Zeef de rest van de soep boven een zeef.

Druk het vocht uit de groentepulp en gooi de pulp weg. Pluk het vlees van de botten en laat het vlees en de soep/bouillon apart en goed afgedekt een nacht in de koelkast staan.

Verwijder de volgende dag het gestolde vet van de soep en verwarm de soep/bouillon tot deze bijna kookt. In grote pan 50 gram boter verhitten en lichtbruin laten kleuren. De bloem er bij roeren en zo lang verwarmen tot er een lichtbruine massa ontstaat. De soep/bouillon beetje bij beetje al roerend er aan toevoegen zodat de soep bindt. Hak twee takjes peterselie fijn. De stukjes vlees, de madeira en fijngehakte peterselie (2 takjes) toevoegen. soep/bouillon eventueel nog op smaak brengen met zout en peper.

Lekker met bruin brood.