

JEAN
BEDDINGTON
BOUILLON

NAAR SOEP, SAUS
EN GERECHT



Karakter Uitgevers B.V.

WANNEER IK AAN BOUILLON DENK...

Wanneer ik aan bouillon denk, denk ik terug aan mijn kindertijd in Engeland. Elke zondag maakte mijn moeder een gebraad, een *Sunday roast*: een groot stuk rundvlees, een varkensbout of -schouder, een lamsbout of een hele kip. Dit was de basis voor de maaltijden van de aankomende week.

Na het braden werden het achtergebleven vet en de vleessappen in een kom geschonken om af te koelen. Daarna ging er een lepel bloem in de braadpan en werden alle aanbaksels uit de pan geschraapt. Een paar lepels bouillon en een goede scheut wijn erbij en voilà, we hadden jus voor bij het vlees. De kom met vet en vleessap werd in de koelkast gezet en werd gebruikt om het volgende stuk vlees in te bakken. Of we deden het op de toast als we op koude winterdagen thuiskwamen van school, inclusief de vleesgelei die zich op de bodem van het vet had gevormd, met een beetje zout. De restjes vlees van het gebraad werden gebruikt in stoofpotten, fijngehakt voor een *cottage pie* of *shepherd's pie*, in plakjes gesneden voor in de salade op warme dagen en de botten werden gebruikt voor soep. Mijn oma speelde het klaar om ons nog een hele week te voeden met de restjes van de kerstkalkoen, hoewel de soep later in de week wel steeds dunner werd!

Als je vandaag de dag naar een slager gaat, is het bijna onmogelijk om de verschillende delen van het dier te herkennen; alles is gefileerd, opgerold of gepaneerd en er is geen bot meer te zien. In feite betaal je voor de botten, maar je krijgt ze niet mee naar huis. Een van de eerste keren dat ik naar een slager in Amsterdam ging, wist ik precies wat ik wilde kopen maar ik zag niets wat er ook maar in de verste verte op leek. Ik sprak nog niet zo goed Nederlands, dus ik wees naar mijn eigen billen om te laten zien welk deel van het dier ik wilde hebben, tot grote hilariteit van de slager. Het heeft ervoor gezorgd dat ik in de Nederlandse taal snel bekwaam werd, aangezien een kalfsborst toch iéts moeilijker uit te beelden is!

Nu we ons steeds meer bewust worden van voedselverspilling, groeit de wens om alles van het dier te gebruiken – van de kop tot de staart. Met een beetje moeite en tijd (tijd waarin je soeppan het meeste werk zal doen), vormt een goede bouillon de basis voor vele smaakvolle en voedzame maaltijden.

Jean Beddington

INHOUD

Wanneer ik aan bouillon denk...	5
Bouillon als basis	8
Bouillon: de éminence grise in de keuken	14
Bouillon basisrecepten	20
Sauzen basisrecepten	52
Rund	60
Kalf	84
Gevogelte en konijn	112
Varken	148
Lam	172
Wild	190
Vis, schaal- en schelpdieren	204
Groente	230
Register	254



GELEI VAN RUNDERCONSOUMMÉ MET VOORJAARSGROENTEN

Voor 6 personen

Voorgerecht

**Bereidingstijd 30 minuten en
30 minuten wachttijd**

- 3 blaadjes gelatine
- 750 ml runderconsommé (zie blz. 24)
- 60 ml droge sherry
- 6 x handvol gemengde groenten, bijvoorbeeld aspergetips, champignons, verse doperwtjes, dubbelgedopte tuinbonen, peultjes, haricots verts en baby-bospeen
- paar sprietjes bieslook
- 100 ml crème fraîche
- olijfolie extra vergine
- 6 radijsjes
- 2 lente-uitjes
- sap van 1 citroen
- 1 handvol eetbare bloemen (Oost-Indische kers, borage, viooltjes), (optioneel)

Week de gelatine 5 minuten in ruim koud water. Breng in een pan 100 ml water aan de kook. Knijp de gelatine uit en los hem al roerend op in het kokende water.

Voeg de consommé en sherry toe. Schenk over in een kom, breng op smaak met peper en zout en laat afkoelen. Zet de gelei in de koelkast om op te stijven.

Maak de groenten schoon en kook ze beetgaar in ruim water met zout. Dompel ze direct in een bak ijskoud water om de garing te stoppen. Laat uitlekken en bewaar tot gebruik afgedekt in de koelkast.

Snijd de bieslook fijn en meng deze met de crème fraîche. Breng op smaak met zout en peper. Roer de gezeleerde consommé los met een vork. Verdeel de gelei over de soepborden. Hussel de geblancheerde groenten om met zout naar smaak en een scheutje olijfolie en verdeel ze over de borden.

Snijd de radijsjes in vieren, bestrooi met een snuf zout en het citroensap. Snijd de lente-ui in schuine plakjes. Verdeel de radijs en lente-ui over de groenten. Schep er een lepel bieslookroom op en garneer eventueel met wat eetbare bloemen.

Heel lang geleden at ik voor het eerst gelei van bouillon – bij De Hoefslag. Ik was zó onder de indruk van wat het met de groenten deed, dat ik het daarna altijd op mijn eigen kaart heb gezet.





MET RICOTTA EN SNIJBIET GEVULDE RAVIOLI IN BOUILLON

Voor 4 personen

Voorgerecht

Bereidingstijd 40 minuten

- 3 eieren
- 200 gr pastabloem (tipo 00)
- olijfolie
- 300 gr snijbiet
- 100 gr ricotta
- 30 gr geschaafde Parmezaanse kaas
- (vers)geraspte nootmuskaat
- 1 liter bruine kippenbouillon
- korstje van een stuk parmezaan (handig om te bewaren in de vriezer)
- paar sprietjes bieslook, fijngehakt

- **Extra nodig:** weegschaal, vershoudfolie, pastamachine, evt. raviolisteker, schone theedoek

Weeg een lege kom, breek er 2 eieren boven en weeg opnieuw. Weeg nu in een schone kom twee keer zoveel bloem als de hoeveelheid ei af. Klop de eieren los en meng met de bloem en een scheut olijfolie. Kneed 5-8 minuten stevig door tot een glad en soepel deeg ontstaat. Vorm er een bal van en laat in vershoudfolie gewikkeld of in een plastic zak minstens 30 minuten rusten, op kamertemperatuur. Dit zou je ook een dag van tevoren kunnen doen; bewaar het dan in de koelkast.

Was en droog de snijbiet, bewaar ca. 50 gram van het blad (dit gebruik je later in het recept) en snijd de rest in smalle reepjes. Verwarm 1 eetlepel olijfolie in een pan en laat de snijbiet slinken. Duw er in een zeef zo veel mogelijk vocht uit. Hak de snijbiet fijn. Klop het derde ei los. Meng in een kom de snijbiet met de ricotta, de parmezaan en het ei. Breng de vulling op smaak met zout, peper en wat nootmuskaat. Bewaar tot gebruik afgedekt in de koelkast.

Halveer de bol pastadeeg. Rol de ene helft van het deeg met behulp van de pastamachine zo breed en dun mogelijk uit. Leg het pastavel op een licht bebloemd werkvlak. Steek er met de raviolisteker of een glas rondjes uit van 10-12 cm doorsnede. Leg ze op een bord. Herhaal met de rest van het pastadeeg. Leg acht pastarondjes terug op het bebloemde werkvlak. Schep wat vulling in het midden en bestrijk de randen van het deeg met water, zodat de pasta straks goed plakt. Leg er telkens een tweede rondje pasta op, druk de randen goed dicht en zorg dat er zo min mogelijk lucht rond de vulling blijft. Gebruik een grote ronde raviolisteker om de randen te fatsoeneren, of snijd ze netjes bij. Bewaar tot gebruik op een licht bebloemde droge theedoek.

Lees verder op blz. 118



TOMATEN- EN BASILICUMBOUILLON MET MOZZARELLA

Voor 4 personen

Voorgerecht

Bereidingstijd 20 minuten en

1 dag wachttijd

- 1 kg rijpe tomaten
- 4 takjes basilicum
- 1 teen knoflook, gepeld
- 5 gr zout
- 4 grote vleestomaten met kroontje
- 2 bollen buffelmozzarella
- een paar druppels olijfolie extra vergine
- **Extra nodig:** keukenmachine/blender, kaasdoek of dunne, schone theedoek

Dag van tevoren:

Was de tomaten en verwijder met een puntig mesje de steelaanzet. Doe de tomaten met 2 fijngehakte takjes basilicum, de gepelde knoflook en 5 gram zout in de blender. Maal tot een grove moes. Leg de vochtige kaas- of theedoek in een zeef op een kom. Schep de tomatenmoes erin en laat een nacht uitlekken in de koelkast.

Kruis de vleestomaten in aan de onderkant en dompel ze kort in kokend water. Schep ze direct in een bak ijskoud water. Trek de velletjes eraf, maar laat het kroontje eraan. Snijd met een scherp mes de kapjes eraf (houd apart) en hol de tomaten uit met een lepeltje. Scheur de uitgelekte mozzarella in stukjes. Snijd een paar blaadjes basilicum fijn (houd vier mooie blaadjes apart) en meng met de mozzarella. Schep om met een scheutje olijfolie, iets zout en grofgemalen zwarte peper. Vul de tomaten met de mozzarella en zet de kapjes er weer op.

Breng de uitgelekte 'bouillon' op smaak met zout. Verdeel de bouillon over vier diepe soepborden, leg in elk bord een gevulde tomaat en garneer met een blaadje basilicum en een paar druppels olijfolie.

TIP

Gebruik de overgebleven tomatenmoes voor een lekkere saus!