

GERTJAN KIERS

VLEESBIJBEL

ALLES OVER RUND & KALF,
VARKEN EN LAM

© Gertjan Kiers, 2017

© Uitgeverij Carrera Culinaire, Amsterdam, 2017

Tekst Gertjan Kiers

Receptuur Gertjan Kiers en Bas van Wijngaarden

Omslagontwerp, vormgeving en illustraties Tijs Koelemeijer

Portretfoto blz. 6 Diederik van der Laan

Fotografie how-to's en voorbereiden Saskia Lelieveld

Receptfotografie Simone van den Berg

Styling Alexandra Schijf

Assistent styling Nikee Blanke

Culinaire redactie Lars Hamer

Redactie Meneer Wateetons en Suzanne Krom

Zetwerk Atelier van Wageningen

Met dank aan kookwinkel Oldenhof

ISBN 978 90 488 3333 7

ISBN 978 90 488 3334 4 (e-book)

NUR 440

www.carreraculinaire.nl

www.overamstel.com

OVERAMSTEL

uitgevers

Carrera Culinaire is een imprint van Overamstel uitgevers bv

Alle rechten voorbehouden.

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

7 **VOORWOORD**
8 **HOE GEBRUIK IK DIT BOEK**
11 **WAT IS VLEES?**

14 **VET**
17 **HOE KIES EN BEWAAR IK MIJN VLEES**

22 **GEREEDSCHAPPEN**
30 **DE SLACHT**
40 **RIJPEN**



52 RUND | 66 KALF
76 VARKEN | 88 LAM



136 VOORBEREIDEN
258 RECEPTEN

302 VOORBEREIDEN
306 RECEPTEN



336 VOORBEREIDEN
382 RECEPTEN

418 VOORBEREIDEN
448 RECEPTEN

486 DANKWOORD
488 RECEPTENINDEX EN REGISTER
496 ADRESSEN EN LINKS



VOORWOORD

Voor je ligt een boek over vlees. Want dat was er nog niet. Onzin natuurlijk, er zijn er zoveel. In alle soorten en maten. Slechts één daarvan heeft echt indruk op mij gemaakt: het grote gele slagersboek uit 1972, het lesboek *Vleesbewerken* van de SVO-vakopleiding. Het boek waar ik als leerling-slager les uit kreeg. Dat boek vormde de basis voor mijn vleeskennis. Niet dat het genoeg was. Integendeel, daarna begon het verzamelen van kennis pas. Want het meeste van wat ik weet over vlees heb ik geleerd op de werkvloer, door het te doen. Hoe meer ik leerde, hoe leuker het werd, want vlees is veelzijdig en bijna oneindig gevarieerd. Er zijn altijd verschillen qua smaak, structuur, malsheid en vetpercentage. Dat maakt het slagersvak zo fascinerend, maar ook wel ingewikkeld.

Met deze *Vleesbijbel* neem ik je mee mijn wereld in. Dit boek is dan ook bedoeld om jouw kennis over vlees te verbreden. Zuig de kennis in je op en ga ermee aan de slag, zodat je kwaliteit leert herkennen en nieuwsgierig wordt naar de verschillende delen van een dier die je tot nu toe misschien nog niet kende. Helaas is het onmogelijk om het vlees van alle dieren die geschikt zijn voor consumptie onder handen te nemen. Deze *Vleesbijbel* gaat over vlees van het rund, kalf, varken en lam. Dieren zoals paard en geit zijn nu eenmaal veel minder populair. Ondanks dat ze heel smakelijk zijn laat ik ze achterwege zodat ik meer ruimte heb om dieper in te gaan op de genoemde diersoorten.

Het lijkt me geweldig als je met de kennis die je in dit boek hebt opgedaan de ambachtelijke slagerij in loopt. Je weet dan inmiddels dat er veel meer bestaat dan de standaard speklap, biefstuk of kalfsentrecote. Je gaat niet meer voor die overgewaardeerde ossenhaas, maar bijvoorbeeld voor de minder courante delen als het middenrif en de longhaas. Delen die veel meer smaak hebben. Je weet precies waarvoor je de slagerij binnenstapt en de slager merkt dat je verstand van zaken hebt. Dat versterkt de band en zorgt ervoor dat de slager wordt geprikkeld. Hij zal het waarderen dat deze smakvolle delen niet altijd meer in zijn gehakt en worst belanden en jij verlaat de slagerij met een smakelijk stuk vlees.

Ik hoop dat deze *Vleesbijbel* je stimuleert om mijn wereld verder te gaan ontdekken, om te gaan proberen en te proeven. Dat je het gebruikt als basis, zoals het grote gele slagersboek ooit voor mij de basis vormde.

Gertjan Kiers

MESSEN

Messen zijn er in vele soorten en maten. Een goed mes ligt comfortabel in de hand. Je moet één zijn met je mes, want alleen dan is er sprake van een optimale samenwerking.



Uitbeenmes

De naam zegt het al: een mes dat je gebruikt bij het verwijderen van de benen. Uitbeenmessen hebben een lemmet van 13 of 15 centimeter lang. De ideale afmeting is afhankelijk van de grootte van het dier; het snijoppervlak en de dikte van het lemmet moeten in verhouding zijn. Het lemmet van een mes dat je vaak gebruikt en slijpt zal steeds kleiner en smaller worden. Gekkenwerk om daar een rund mee uit te benen, maar perfect voor het kleine en fijne uitbeenwerk van bijvoorbeeld lam en varken.

Vlies-/steekmes

Dit mes gebruik je voor het betere verdeel- en splitswerk. De lengte van het lemmet varieert van 16 tot 30 centimeter. Kies voor vliezen voor een afmeting van 16 tot 18 centimeter en voor het portioneren van grote stukken vlees is 25 of 30 centimeter een *must*. Natuurlijk kun je het klusje ook klaren met een mes met een kleiner snijoppervlak, maar zorg er altijd voor dat de verhouding van je mes en het vlees in balans is. Anders ga je zagen in plaats van snijden en dat is absoluut niet des slagers.



Blokmes

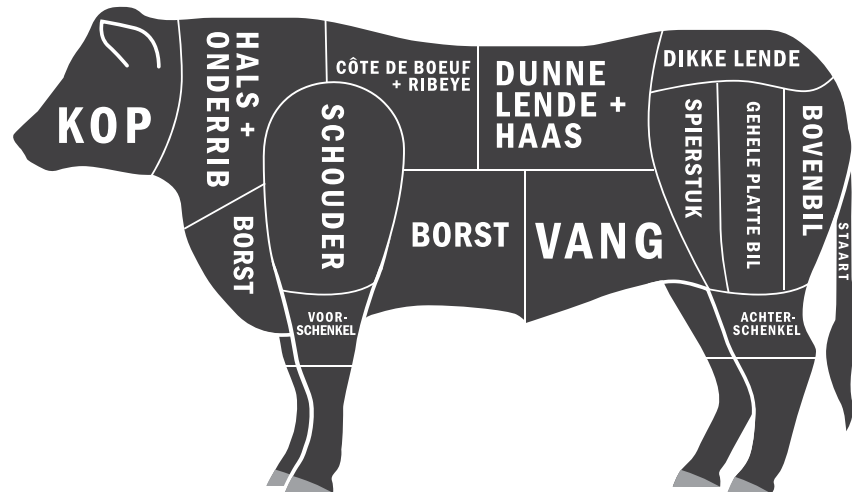
Dit mes ziet eruit als een kort zwaard waar piraten elkaar mee te lijf gingen. Blokmessen zijn verkrijgbaar met lemmeten in afmetingen van 18 tot 30 centimeter en zijn ideaal om grote stukken vlees mee te portioneren, zoals hals- en riblappen van het rund en kalf. Het mes is niet geschikt om te vliezen, omdat het bij de punt rond afloopt en je de punt juist nodig hebt om een begin te maken.



Trancheermes

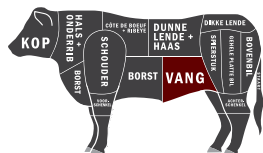
Je kunt grote gegaarde vleesdelen met een vlies-/steekmes of blokmes snijden, de messen die je ook gebruikt om rauw vlees te vliezen of portioneren. Een koksmes is eveneens een optie en staat natuurlijk een stuk professioneler. Maar als je het echt goed wilt doen, dan gebruik je hier een trancheermes voor. Het lemmet van dit mes is minder hoog, zodat het tijdens het snijden voor minder weerstand zorgt.

RUND VOORBEREIDEN



VANGLAP AFHALEN **138** VANGLAP VERDELEN **140** DUNNE LENDE EN OSSENHAAS AFHALEN **147**
DUNNE LENDE BEWERKEN **149** OSSENHAAS VERDELEN **155** BOVENBIL AFHALEN **157** BOVENBIL VERDELEN **160**
PLATTE BIL AFHALEN **166** PLATTE BIL VERDELEN **169** DIKKE LENDE MET EZEL AFHALEN **179**
DIKKE LENDE MET EZEL VERDELEN **180** SPIERSTUK AFHALEN **185** SPIERSTUK VERDELEN **186**
SCHENKEL EN BILPIJP SCHEIDEN **194** ORGAANVLEES **198** SCHOUDE AFHALEN **200**
SCHOUDE UITBENEN **202** RIBSTUK AFHALEN **220** DIKKE EN FIJNE RIB VERDELEN **222**
HALS AFHALEN **228** HALS EN ONDERRIB VERDELEN **229** KLAPRIB AFHALEN **235**
DOORGAANDE BORST VERDELEN **236** KLAPRIB VERDELEN **244** BUITENLANDSE RUNDVLEESSCHNITTEN **246**

VANGLAP AFHALEN



Hele achtervoet

Eng - Hindquarter

Dui - Hinterviertel

Fra - Quartier arrière

- 1 Snijd achter het harde rode vangvlees naar de punt van het heupbeen.



- 2 Snijd de vanglap bij de heup los.

- 3 Snijd vanaf de heup in een rechte lijn naar beneden tot aan de ribben.



- 4 Zaag de ribben door.

- 5 Snijd de vanglap los van de achtervoet.



KLAPRIB VERDELEN



Klaprib (vuil)



1 Snijd vanaf de bovenkant van de ribben zo'n 3 centimeter van het vlies in.



2 Keer het deel zodat het op de beenzijde ligt. Snijd het harde rode vlees eraf.



3 Snijd het vlees in tot op het been en snijd het vlees van de benen af.



Klaprib heel en geportioneerd

Bestemming
short rib, chamtrib en vleeslolly (zie blz. 256)

Bereiding



soms

Van een graangevoerd of zwaar vleesrund (zie Short rib, blz. 256).



GEGRILDE CÔTE DE BOEUF



PERSOONLIJK VIND IK DIT HET STOERSTE VLEESDEEL DAT ER BESTAAT. VLEES MET BEEN DOET MIJ ALTIJD AAN DE OERTIJD DENKEN, JE KRIJGT OOK SPONTAAN ZIN OM HET UIT DE HAND AF TE KLUIVEN. HOEWEL JE GEZELSCHAP HET MISSCHIEN NIET ZIET ZITTEN OM DE CÔTE DE BOEUF VAN HAND TOT HAND TE LATEN GAAN.

VOOR 4 PERSONEN

- 1 côte de boeuf van 1 kg
- 2 el zonnebloemolie
- zwarte peper en zeezout

1 Haal de côte de boeuf 1 uur van tevoren uit de koelkast. Verwarm de oven voor op 160 °C.

2 Bestrijk de côte de boeuf aan beide kanten met de zonnebloemolie en bestrooi met zeezout. Verwarm een grillpan tot zeer heet.

3 Leg de côte de boeuf in de pan. Gril 1 minuut, draai het vlees een kwartslag en gril nog 1 minuut. Hierdoor krijg je een mooie grillruit. Keer het vlees en gril ook deze kant twee keer 1 minuut.

4 Leg de côte de boeuf op het rooster in het midden van de oven (zet een braadslee onder het rooster als je geen zin hebt om naderhand de oven schoon te maken) en steek een kernthermometer tot in de kern van het vlees. Stel deze in op een kerntemperatuur van 53-54 °C.

5 Neem het vlees uit de oven als de kerntemperatuur is bereikt en dek losjes af met aluminiumfolie. Laat 10 minuten rusten.

6 Breng op smaak met zwarte peper en zeezout voordat je de côte de boeuf aansnijdt.

Serveren

Lekker met bearnaisesaus (zie blz. 484), zelfgemaakte dikke frieten en een frisse koolsalade.

OSSENWORST



VROEGER WERD OSSENWORST GEMAAKT VAN HET VLEES VAN OSSEN, VANDAAR DE NAAM. TEGENWOORDIG WORDT ER GEWOON RUNDVLEES VOOR GEBRUIKT. EN OOK AL BEN IK GEEN RASECHTE AMSTERDAMMER, DAT VOEL IK MIJ WEL EN DAAROM MAG OSSENWORST NIET ONTBREKEN.

1 Snijd de rundernek in blokjes van 2 x 2 centimeter. Verdeel ze over een ondiepe schaal en zet die 30 minuten in de diepvries zodat het vlees licht aanvriest.

2 Maal het aangevroren vlees met een gehaktmolen met een 3-millimeterplaat. Meng in een kom met de overige ingrediënten. Dek af met vershoudfolie en zet 30 minuten in de koelkast.

3 Leg een knoopje in de onderkant van de kunst darm. Vul de darm met behulp van een worsttrechter. Zorg dat er zo min mogelijk lucht bij komt en prik op eventuele plaatsen waar dit wel gebeurt met een cocktailprikker een klein gaatje in de darm. Leg een knoopje aan de bovenkant van de darm. Leg de ossenworst 48 uur in de koelkast voordat je hem gaat eten.

Serveren

Lekker op brood met Amsterdamse ui, ketchup en mayonaise of als borrelhapje.

VOOR 1 WORST VAN 1 KG

- 1 kg rundernek
- 20 g nitrietpekelzout
- 3 g witte peper
- 1 g gemalen foelie
- 1 g gemalen lavaswortel
- 1 g gemalen nootmuskaat
- ¼ g gemalen kardemom

EXTRA NODIG:

- 30 cm kunst darm (Ø 6 cm)





KALF RECEPTEN



KROKANTE KALFSZWEZERIJK **309** GEBRADEN KALFSSTAARTSTUK **310**
GESTOOFDE KALFSSUKADE **313** GEGRILD KALFSRIBSTUK **314** KALFSFILET AMERICAIN **317**
SOUS-VIDE GEGAARDE EN GEBAKKEN KALFSTONG **318** OSSOBUCO **321**
VITELLO TONNATO NEW STYLE **322** KALFSBURGER **325**
KALFSRAGOUT **326** GEGRILDE KALFSRIBEYE **329**
GEBAKKEN KALFSLEVER MET GEKARAMELLISEERDE APPEL EN GEBAKKEN UI **330**
KALFSROLLADE **333**

GEBRADEN KALFSSTAARTSTUK



NIET DAT DE KANS GROOT IS, MAAR MOCHT ER EEN STUK GEBRADEN KALFSSTAARTSTUK OVERBLIJVEN DAN KUN JE HET DE VOLGENDE DAG IN DUNNE PLAKJES SNIJDEN ALS BASIS VOOR VITELLO TONNATO. EEN BEETJE TONIJNMAYONAISE, KAPPERTJES EN RUCOLA EROVER EN JE HEBT EEN GEWELDIG VOORGERECHT.

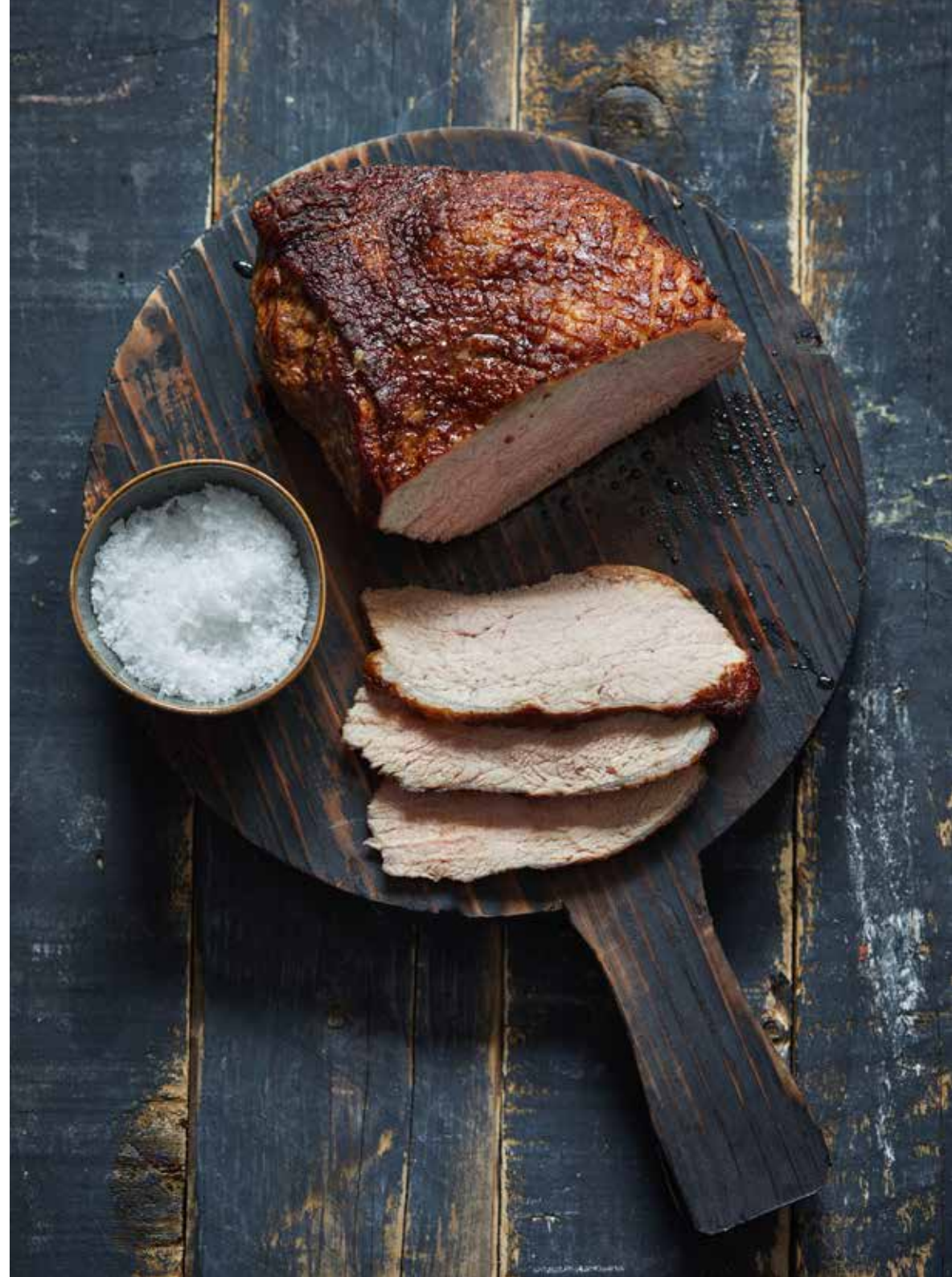
VOOR 4 PERSONEN

- 1 kalfsstaartstuk van 1 kg
- 4 el zonnebloemolie
- 50 g boter
- zwarte peper en zeezout

- 1 Haal het staartstuk 1 uur van tevoren uit de koelkast. Verwarm de oven voor op 160 °C.
- 2 Verwarm de zonnebloemolie in een koekenpan en bestrooi het staartstuk met zeezout. Leg het vlees op de vetkant in de pan en bak het goudbruin en krokant. Bak vervolgens de andere kanten goudbruin.
- 3 Laat de boter erbij in de pan smelten en keer het vlees zodat het rondom goed met de boter in contact komt.
- 4 Leg het staartstuk op het rooster in het midden van de oven (zet een braadslee onder het rooster als je geen zin hebt om naderhand de oven schoon te maken) en steek een kernthermometer tot in de kern van het vlees. Stel deze in op een kerntemperatuur van 54 °C.
- 5 Neem het vlees uit de oven als de kerntemperatuur is bereikt en dek losjes af met aluminiumfolie. Laat 10 minuten rusten.
- 6 Breng op smaak met zwarte peper en zeezout voordat je het staartstuk aansnijdt.

Serveren

Lekker met tagliatelle, gekonfijte artisjokhart, Parmezaanse kaas en jus van salie.





KALFSFILET AMERICAIN



OMDAT DIT EEN RAUWE BEREIDING IS EN ER TIJDENS DE BEREIDING VEEL WARMTE VRIJKOMT, MOET DE AANVANGSTEMPERatuur VAN HET VLEES ZO LAAG MOGELIJK ZIJN, DUS VRIES JE HET LICHT AAN. HOE HOGER DE TEMPERERATUUR VAN HET VLEES, HOE INTERESSANTER HET WORDT VOOR ONGEWENSTE BACTERIËN.

1 Verwarm de oven voor op 220 °C. Snijd de kalfsfilet in grove stukken, verdeel over een ondiepe schaal en zet 30 minuten in de diepvries zodat het vlees aanvriest.

2 Leg de rode puntpaprika op het rooster in de oven en laat ongeveer 15 minuten poffen tot het velletje zwartgeblakerd is. Neem uit de oven, laat enigszins afkoelen en verwijder het vel, de steel en het zaad. Snijd het vrucht vlees zeer fijn en laat volledig afkoelen.

3 Maal de stukken kalfsfilet met een gehaktmolen met een 3-millimeterplaat. Herhaal nog een of twee keer zodat de filet zeer fijn is.

4 Doe het fijngemalen vlees en de fijngesneden gepofte paprika met de overige ingrediënten en zwarte peper en keukenzout naar smaak in een mengkom en meng voorzichtig door elkaar.

Serveren

Lekker op toast, met salade erbij.

VOOR ± 300 G

- 300 g kalfsfilet
- 1 rode puntpaprika
- 1 sjalotje, fijngeraspt
- 1 teentje knoflook, fijngeraspt
- 3 el mayonaise
- 2 el tomatenpuree
- 4 druppels tabasco
- 1 tl mosterd
- 1 tl worcestersaus
- 1 tl paprikapoeder
- zwarte peper en keukenzout

HET ZAL JE MAAR WORDEN GEZEGD
DAT JE EROP LIJKT
EN OOK AL IS DE GELIJKENIS TERECHT
HET IS GEEN TITEL WAARMEE JE PRIJKT

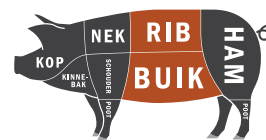
MAAR KAN DAT BEEST ER WAT AAN DOEN
HET GENIET EN IS VERRE VAN SCHOON
EEN ECHTE MODDERKAMPIOEN
DAT IS EIGENLIJK HEEL GEWOON

IN DEZE BIJBEL KRIJG JE EEN PLEK
OMDAT JE HET VERDIENT
NIET LANGER IN DE DREK
BEN JE NU EEN VLEESGEWORDEN VRIEND

VARKEN



MIDDEL (RIB EN BUIK) AFHALEN



1 Broeklap insnijden.



2 Snijd aan de rugzijde de haas in na de eerste rechte wervel.



3 Zaag de wervel door en snijd de middel af.

PORCHETTA



EEN BEKENDE ITALIAANSE BEREIDING DIE JE HIER STEEDS VAKER TEGENKOMT. ALS JE STUK BUIK SPEK TE KLEIN IS OM MOOI OP TE ROLLEN, SNIJD JE HET IN (VLINDEREN) EN KLAP JE HET OPEN VOORDAT JE ER VERDER MEE AAN DE SLAG GAAT.

1 Verwarm de oven voor op 135 °C. Snijd intussen de vetlaag van het buikspek kruislings in. Meng de ingrediënten voor de rub door elkaar.

2 Leg het buikspek op de vetkant en wrijf de vleeskant royaal in met de rub. Rol het buikspek vanaf de brede kant strak op en knoop met rolladetouw als een rollade op (zie blz. 132).

3 Bestrijk met olijfolie en bestrooi rondom met zwarte peper en zeezout. Leg de porchetta op het rooster in het midden van de oven (zet een braadslee onder het rooster als je geen zin hebt om naderhand de oven schoon te maken). Laat de porchetta circa 3½ uur garen tot deze zacht aanvoelt.

4 Verhoog de oventemperatuur naar 225 °C en rooster de porchetta in 10-15 minuten mooi goudbruin.

5 Haal de porchetta uit de oven. Dek losjes af met aluminiumfolie en laat 15 minuten rusten voordat je het vlees aansnijdt.

Serveren

Lekker met limoenrisotto en rucolasalade.

VOOR 4 PERSONEN

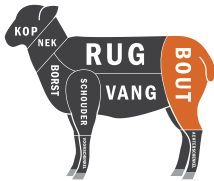
- 1 kg buikspek zonder zwoerd
- olijfolie
- zwarte peper en zeezout

VOOR DE RUB:

- 10 gemarineerde semi-gedroogde tomaatjes, fijngehakt
- 10 ansjovisfilets, fijngehakt (optioneel)
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 5 takjes rozemarijn, naaldjes fijngehakt
- 5 takjes salie, blaadjes fijngehakt
- 8 takjes tijm, blaadjes fijngehakt
- 25 g pijnboompitten, fijngehakt
- 1 tl venkelzaad



LAMSBOUT UITBENEN METHODE 1



1 Haal de schenkel met been los door het peesind van de schenkel los te maken. Snijd daarna de verbinding schenkel-knie door.



2 Draai de bout naar je toe en snijd het staartbeen af.



3 Verwijder het heupbeen door achter de kop van de heup het vlees in te snijden en dan langzaam naar je toe te werken.



4 Zoek de splitsing bovenbil-spierstuk op (middelste lijntje) en snijd de bovenbil los. Je ziet nu de bilpijp liggen.



5 Leg de bilpijp bloot. Verwijder de bilpijp door aan de kniekant de kop rondom los te snijden. Trek de pijp omhoog en snijd voorzichtig naar beneden. Verwijder de knieschijf (nootje).

GEBAKKEN LAMSHAASJES



LAMSHAASJES ZIJN HEEL MILD VAN SMAAK DOORDAT DIT DEEL TIJDENS HET LEVEN VAN HET LAM AMPER IN ACTIE IS GEWEEST. HET IS EEN MAGER DEEL DAT GEEN VET BEVAT.

VOOR 4 PERSONEN

- 12 lamshaasjes
- 4 el zonnebloemolie
- 50 g boter
- zwarte peper en zeezout

1 Haal de lamshaasjes 30 minuten van tevoren uit de koelkast.

2 Verwarm de zonnebloemolie op hoog vuur in een koekenpan. Bestrooi de lamshaasjes met zeezout en bak ze in enkele minuten rondom goudbruin.

3 Smelt de boter erbij in de pan en wentel de lamshaasjes erdoor.

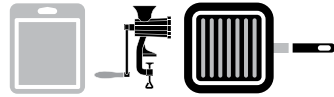
4 Laat de lamshaasjes even rusten zodat de hitte tot in de kern kan doortrekken. Breng op smaak met zwarte peper en zeezout.

Serveren

Lekker met gebakken polenta, ratatouille en lamsjus (zie blz. 477) met tomaat.



LAMSBURGER



DEZE LAMSBURGER IS LEKKER PLAIN. JE KUNT DOOR HET GEHAKT OOK MEDITERRANE KRUIDEN ALS TIJM, ROZEMARIJN, OREGANO EN SALIE OF KANT-EN-KLARE MENGSELS ALS RAS EL HANOUT OF VADOUVAN MENGEN.

1 Snijd de lamsnek in blokjes van 2 x 2 centimeter. Verdeel over een ondiepe schaal en zet 30 minuten in de diepvries zodat het vlees licht aanvriest.

2 Maal het aangevroren vlees met een gehaktmolen met een 3-millimeterplaat. Maal nogmaals met dezelfde plaat. Vervang de 3-millimeterplaat door een 5-millimeterplaat en maal het gehakt nogmaals.

3 Meng het vlees met de zwarte peper en het keukenzout. Verdeel in 4 gelijke porties en vorm tot hamburgers van ongeveer 2 centimeter dik.

4 Verwarm een grillpan tot zeer heet. Leg de hamburgers in de pan en gril circa 2 minuten. Draai het vlees een kwartslag en gril nogmaals 2 minuten. Hierdoor krijg je een mooie grillruit. Keer het vlees en gril ook deze kant twee keer 2 minuten.

Serveren

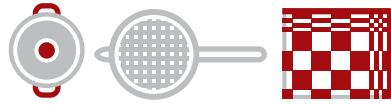
Lekker op een briochebroodje met gegrilde courgette en aubergine, pancetta, olijventapenade, citroenmayonaise en pecorino.

VOOR 4 PERSONEN

- 800 g lamsnek
- 4 g zwarte peper
- 10 g keukenzout



VLEESBOUILLON



BOUILLON KUN JE HEEL GOED INVRIEZEN. MAAK DUS GERUST EEN GROTERE HOEVEELHEID DAN JE NODIG HEBT, LAAT AFKOELEN EN VRIES IN PORTIES IN. ZO HEB JE ALTIJD BOUILLON OP VOORRAAD. AFHANKELIJK VAN HET SOORT BOUILLON DAT JE WILT MAKEN GEBRUIK JE RUNDER-, KALFS-, VARKENS- OF LAMSBOTTEN.

1 Doe de botten met 5 liter water in een grote pan en breng tegen de kook aan. Schuim af met een schuimspaan.

2 Voeg de laurierblaadjes, zwartepeperkorrels, kruidnagels en jeneverbessen en vervolgens de groente toe. Zet het vuur laag en laat, zonder deksel op de pan, ongeveer 5 uur trekken. Zorg ervoor dat de bouillon onder het kookpunt blijft, houd een temperatuur van ongeveer 92 °C aan.

3 Bekleed een zeef met een vochtige passeerdoek en schenk de bouillon erdoor.

Tip

Als je de bouillon in wording niet laat trekken maar zachtjes laat koken, wordt de bouillon troebel. En je wilt natuurlijk een mooie heldere bouillon. Gaat het mis, dan kun je 100 gram eiwit door 500 gram gehakt kneden en dit aan de bouillon toevoegen. Verwarm de bouillon tot 92 °C en als het gehakt boven komt drijven schep je het met een schuimspaan uit de pan. Je bouillon is nu weer mooi helder.

VOOR CIRCA 3 L

- 1 kg runder-, kalfs-, varkens- of lamsbotten
- 5 laurierblaadjes
- 10 zwartepeperkorrels
- 5 kruidnagels
- 5 jeneverbessen
- 3 winterpenen, in grove stukken
- 3 uien, in grove stukken
- 3 prei, in ringen
- 3 stengels bleekselderij, in grove stukken

KALFSJUS



1 Verwarm de oven voor op 220 °C. Doe de kalfsbotten en de afsnijdsels met de tomatenpuree in een braadslee.

2 Zet de braadslee in de oven en laat de botten en het vlees circa 20 minuten roosteren.

3 Blus af met de rode wijn en schraap de aanbaksels van de bodem los. Doe de inhoud van de braadslee in een grote pan, voeg 3 liter water toe en breng aan de kook.

4 Zet het vuur laag en schuim af met een schuimspaan. Voeg eerst de laurier, tijm, peterselie, zwartepeperkorrels, jeneverbessen en kruidnagels (optioneel) toe en vervolgens de knolselderij, winterpeen, prei, bleekselderij en ui. Leg een deksel schuin op de pan en laat circa 8 uur zachtjes trekken. Ontvet regelmatig door met een soeplepel het vet van het vocht te scheppen.

5 Schenk de jus door een fijne zeef in een schone pan en laat inkoken tot ongeveer 1 liter.

VOOR CIRCA 1 L

- 1 kg kalfsbotten
- 500 g afsnijdsels van kalfsvlees
- 150 g tomatenpuree
- 5 dl rode wijn
- 2 laurierblaadjes
- 4 takjes tijm
- 5 takjes krulpeterselie
- 10 zwartepeperkorrels
- 2 jeneverbessen
- 2 kruidnagels (optioneel)
- ½ knolselderij, in grove stukken
- ½ winterpeen, in grove stukken
- 1 prei, in ringen
- 3 stengels bleekselderij, in grove stukken
- 1 ui, in grove stukken

LAMSJUS



Houd dezelfde ingrediënten en bereidingswijze als voor kalfsjus aan. Vervang alleen de kalfsbotten en -afsnijdsels door lamsbotten en -afsnijdsels.