Jus van gekonfijte tomaat en ossenstaart



Gebruikte bresc producten



Bresc Gemarineerde tomatenstukjes 1000g



Bresc Italiaanse kruiden 450g

Ingrediënten

0,7 l

Voor de ossenstaartbouillon

- 600 g ossenstaart
- 40 g boter
- 1 wortel
- ½ prei
- 1 ui
- 1/8 knolselderij
- 80 g tomatenpuree
- ½ bolletje knoflook
- 0,5 dl rode wijn
- 0,5 dl witte wijn
- 2 laurierbladeren
- 10 g Bresc Erbe Italiano
- 0,2 dl Madeira
- 1,5 l water
- 5 gekneusde witte peperkorrels

Voor de saus

- 5 dl ingekookte ossenstaartbouillon
- 100 g Bresc Pomodori marinati
- 100 g koude boter om mee te monteren
- olijfolie

Bereidingswijze

Snijd voor de bouillon het bouquet grof. Braad de ossenstaart in de boter, voeg de groenten en tomatenpuree toe. Laat dit even ontzuren. Voeg de rode wijn, witte wijn, water, madeira en de kruiden toe en breng alles aan de kook. Schuim de bouillon af. Laat de soep 6 uur trekken. Zeef de soep, passeer door een doek en breng eventueel nog op smaak. Ontvet, voor de saus, de gemaakte bouillon en kook in tot sausdikte. Monteer met koude boter en een scheutje olijfolie. Voeg dan de marinati toe.