

VEAL FOND

jus de veau

bereidingsduur 48 uur
ingekookt op 100° Celsius
tot een reductie van 40%



BY MEATSTREET



VEAL FOND

jus de veau

De veal fond is een zeer ambachtelijke specialiteit die maar liefst 48 uur bereidingstijd nodig heeft. Het begint met de Hollandse kalfsbeenderen en broeipoten, die we pinceren op een temperatuur van 200° Celsius. Daardoor worden de beenderen mooi bruin, maar niet te donker, want anders ontstaat er een bittere smaak.

Vervolgens maken we de bouillon met de gepinceerde kalfsbeenderen waar we verse ui, prei, wortel, selderij, peterselie en knoflook aan toevoegen. We brengen de bouillon op smaak met zout, laurier, jeneverbes, foelie, tomatenpuree en rode wijn.

Dan begint het inkoken, wat gebeurt op een temperatuur van 100° Celsius totdat we een sterke reductie van 40% hebben overgehouden.

We vullen bekertjes van 1 liter af met de sterk geconcentreerde fond, die als basis kan worden gebruikt voor de beste en meest uiteenlopende sauzen.

LOW AND SLOW, FAST AND FURIOUS