

ossetong in madeirasaus

Ingredienten Ossetong fond

Wortel prei selder	0.0
Tijm laurier peterseliestengelen	0.0
Ui	0.0

Ingredienten Madeirasaus

Ui	1.0 st
Look	3.0 st
wortel grove stukken	1.0 st
Selder takken in blokjes	4.0 Tak
tomatenpuree	2.0 el
bloem	1.0 el
tomaten in vieren	4.0 st
bouquet garni (peterselie, tijm, laurier)	1.0 st
champignons	250.0 gr
madeirawijn	100.0 ml
peper - zout	0.0
boter	0.0

Bereiding ossetong

Breng een pot met water aan de kook en leg de rundstong erin.	0.0
Laat ze gedurende tien minuten koken	10.0 min
onzuiverheden komen bovendrijven	0.0
Haal de tong uit de pot, spoel ze af onder koud, stromend water	0.0
breng ze in proper water terug aan de kook	0.0
Voeg een bouquet marmite van prei, selder en wortel	0.0
een kruidentuiltje en een ui toe peper zout toe	0.0
Laat gedurende 4 uur koken.	4.0 uur

Bereiding saus (na 3 uur)

Smelt een klontje boter in een kookpot op het vuur	0.0
stoof hierin de ui, de look, de wortel en de selder glazig	0.0
Roer er de tomatenpuree doorheen, voeg de bloem toe	0.0
meng goed onder mekaar	0.0
voeg twee flinke pollepels van de bouillon waar de tong in kookt	0.0
een bouquet garni en de tomaten erbij	0.0
Laat de saus sudderen op een zachtje vuurtje gedurende een half	30.0 min
Stoof de champignons aan in een klontje boter.	0.0
Blus met de madeira en laat even opkoken	0.0
Giet de tomatensaus door een zeef over de champignons	0.0
Breng nog op smaak met peper en zout	0.0

Haal de tong uit de bouillon en spoel af onder koud stromend wat	0.0
Pel de tong en snijd in schijfjes	0.0
vet onder tong verwijderen	0.0
Tong in sneetjes snijden en op bord leggen	0.0
Schep de madeira saus over het vlees	0.0
Serveer met aardappelpuree of frietjes	0.0