



Consommé van fijne groenten en flensjes



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Moeilijk



Ingrediënten

olijfolie

1 stuk soepvlees

2 eetlepels tomatenpuree

1 ui (grofgesneden)

1 bol knoflook (doormidden gesneden)

2 stengels selders (grofgesneden + 1 kopje fijngesneden extra)

2 stengels preien (grofgesneden + 1 kopje fijngesneden extra)

2 wortels (fijngesneden)

2 eetlepels cognac

1 eetlepel zout

1 eetlepel zwarte peperbolletjes

250 gram rundergehakt

Voor de afwerking

1 wortel

1 pastinaak

1/8 knolselder

peterselie (fijngesneden)

Voor de flensjes

1 ei

4 eetlepels bloem

2 1/2 deciliter melk

1 theelepel bakpoeder

peper

zout

boter



Bereidingswijze

- 1.** Zet een diepe kookpot op het vuur. Verhit de olijfolie en bak het soepvlees mooi goudbruin. Voeg 1 eetlepel van de tomatenpuree toe en laat die eventjes meebakken. Voeg de ui, de bol knoflook, de selder, de prei en de wortels toe. Laat even meebakken en overgiet met de cognac. Breng op smaak met peper en zout. Overgiet met 2 liter water. Laat 2 uur zachtjes pruttelen onder deksel. Verwijder het deksel en laat nog 30 minuten pruttelen. Zeef de bouillon in een andere kookpot en zet opnieuw op het vuur. Gooi de groenten weg, maar bewaar het vlees.
- 2.** Meng in een kommetje de extra fijngesneden selder en prei met de rest van de tomatenpuree en het rundergehakt. Breng goed op smaak met peper en zout. Giet dit papje in de kokende bouillon en roer kort met een klopper. Zet het vuur dan heel zacht en laat 30 minuten pruttelen. Bekleed een grote zeef met een neteldoek (of een in kokend water uitgespoelde keukenhanddoek - die mag geen zeepresten meer bevatten) en zet die op een andere kookpot. Giet de bouillon (met het papje) hier voorzichtig door met een pollepel. De bouillon in de pot zal zeer helder zijn.
- 3.** Voor de afwerking snij je de geschilde groenten in blokjes. Kook ze 2 minuten in gezouten water en zeef.
- 4.** Meng voor het flensjesdeeg het ei met de bloem, de melk, het bakpoeder, peper en zout. Bak enkele dunne flensjes in boter. Rol ze op en snij in plakjes.
- 5.** Verwarm de consommé opnieuw en verdeel over de borden. Leg er telkens wat groenten en flensjes in. Werk af met peterselie.