

Consommé à la madrilène

Ingrediënten (4 pers)

- 1,2 l ontvette gevogelte fond
- 125 g mager gemalen rundergehakt (américain natuur)
- 250 g prei
- 250 g wortelen
- 250 g selder
- 50 g tomatenpuree
- 4 eiwitten
- Zout, cayenne- of witte peper
- 2 tomaten
- 40 g vermicelli
- 10 g kervel of zurkel

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>



Werkwijze:

- Prei, selder en wortelen reinigen, wassen en liefst in julienne snijden (dag van vandaag meestal niet te fijn gecutterd)
- Gehakt samen met de eiwitten en de tomatenpuree kneden en onder de groenten mengen, dit in een voldoende grote kookpot doen
- De kokende fond (bouillon) al roerende erop gieten en het geheel voorzichtig aan de kook brengen, af en toe roeren, maar van zodra zich een hardere koek bovenaan begint te vormen NIET MEER ROEREN, frémir gedurende ong. 40 min. Daar waar de koek gebarsten is, beetje consommé nemen om te proeven en afsmaken.
- Handdoek (maar geen nieuwe, wel een zonder gaatjes) of neteldoek goed uitspoelen voor de zeepresten te verwijderen, deze in een chinosis hangen en de consommé heel voorzichtig zeven (best een opening in de koek maken en zo de consommé eruit scheppen)
- Tijdens het frémir van de consommé de vermicelli à dent koken in licht gezouten water, rafraichir
- Tomaten wassen, kroontje verwijderen, enkele keren langs de zijkant inprikken, in kokend water dompelen en van zodra de pel barst de tomaten rafraichir (het geheel noemt émonder). Pellen, in 6 of 8 partjes snijden, alle zaadjes verwijderen en in dobbelsteentjes van 0,5 cm snijden (tomate concassé).
- Kervel plukken en in koud water bewaren (echt alleen de blaadjes, geen steeltjes eraan) ofwel zurkel van steeltjes ontdoen en in mooie julienne snijden
- Warm consommé, de garnituur in de tas doen en de gloeiend hete consommé erop gieten