




## Uit oma's keuken



















### Ossenstaartsoep van oma

**2 PERSONEN**

 240+ minuten



#### DIT HEB JE NODIG

-  250 g ossenstaart
-  1 el zonnebloemolie
-  ½ el tarwebloem
-  snufje zwarte peper
-  ½ winterpeen
-  60 g bleekselderij
-  ½ prei
-  ½ ui
-  1 teen knoflook
-  ½ el tomatenpuree
-  ½ laurierblaadje
-  30 g peterselie vers
-  1 kruidnagel
-  ½ tl zwarte peper
-  750 ml water
-  1 runderbouillon blokje
-  125 ml rode wijn
-  ½ knolselderij

#### ZO MAAK JE HET

1. Kruid de stukken ossenstaart licht met peper en zout en haal ze door de bloem.
2. Verhit de olie in een soeppan.
3. Bak hierin de stukken ossenstaart rondom bruin.
4. Bak de winterpeen, bleekselderij, prei, ui en knoflook een paar minuten mee met het vlees.
5. Voeg het tomatenpuree toe en bak ook even al omscheppend mee.
6. Voeg ¾ liter water toe samen met het laurierblad, de peterselie, kruidnagels, peperkorrels, vleesbouillontabletten en de rode wijn.
7. Breng de soep aan de kook.
8. Schep het eventuele schuim van de soep.
9. Zet de warmtebron laag en laat minimaal 3 uur zachtjes trekken.
10. Het vlees moet zo gaar zijn dat het bijna van het bot valt.
11. Zeef de bouillon.
12. Haal het vlees eruit en snij het vlees in kleine stukjes.
13. Laat de bouillon afkoelen en schep het vet eraf.
14. Voeg plakjes champignon en hele dunne plakjes bleekselderij toe aan de bouillon.
15. Volg verder het recept door de bouillon af te koelen en het vet eraf te scheppen.
16. Schep vervolgens het vlees terug in de bouillon en warm de soep nog even goed door.
17. Serveer de ossenstaartsoep in kommen en geniet ervan!

**Slowcooker:** Doe alle ingrediënten in de slowcooker en zet deze op low. Laat de soep 6 tot 7 uur op low koken.

**BRON:** [jumbo.nl](https://www.jumbo.nl)