



Kerstrecept

Ossentong

met vlees van Hoeve Ravenstein

Benodigheden

- 1 ossentong
- een flinke bos thijm en lavendel
- 2 gesneden uien
- een foelie bloemetje
- 3 staken bleekselderij in ringen
- 1 winterwortel in plakken
- 1 prei in ringen



Hoeve Ravenstein

Werkwijze

Alle groenten in een grote braadpan in olijf olie roerbakken.

Rauwe tong erop, water erbij, kruiden erbij, beetje zeezout, 6 peperkorrels en 3 uur heel zachtjes koken.

Vervolgens de tong eruit halen, vel erafhalen en in dunne plakken snijden.

De bouillion zeven, lepeltje vitam groente bouillion pasta erbij en verder laten inkoken.

Paprika saus erbij maken: uitje fruiten in wat olijfolie,

2 fijn gesneden punt paprika's erbij, eetlepel zoete paprika poeder

(turkse winkel) erbij. Telkens wat bouillion erbij gieten en laten verdampen.

Dit wordt een zachte chutney achtige saus.

Eet Smakelijk,

Familie Tupker