

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

THYM TO COOK: JUS DE VEAU

Wat heb je nodig?:

Ingrediënten voor een grote pan van 45 liter. (2 ½ liter jus)

15 kg runderbotten.
10 kg kalfschenkels
20 liter water
2 st grote witte ui
2 st winterpeen
1 st knolselderij

2 bollen knoflook
5 eetlepels tomaten puree
2 liter rode kook wijn
20 gr verse tijm
20 gr verse rozemarijn

Wat ga je doen?:

Bereidingswijze:

- Pinceer de botten in een voorverwarmde oven op 200°C voor 20 minuten. Dit mag goed donker worden.
- Snijdt het groen van de prei af en leg deze weg. Je mag hem gebruiken maar wij doen dat niet omdat het een bittere smaak kan afgeven aan je jus.
- Snijd de ui in 4^e met schil en de knolselderij met schil in grove stukken.
- Was deze groenten en bewaar in een bak in de koelkast.
- Doe de gepinceerde botten in een hoge kookpan en giet hier het water op, let op met het water op uw botten schenken dat het water omhoog kan komen over de pan heen en dat alles dan nat is. Rustig schenken.
- Breng deze pan aan de kook op hoog vuur
- Zodra de bouillon kookt zet je het vuur laag en ga je met een schuimspaan en een bakje water het eiwit van de jus af scheppen. Hierdoor wordt uw eind product een mooiere heldere jus.
- Voeg nu de rest van de ingrediënten toe.
- Breng de gehele bouillon aan de kook.
- Zodra de bouillon kookt zet je het vuur tussen laag en middelhoog in en laat je de bouillon minimaal 24 uur zachtjes doortrekken. Let op dat de bouillon tussen door niet meer kookt.
- We raden hier een inductie plaat voor aan zodat je niet heel de nacht je gas aan hebt staan.
- Als de bouillon minimaal 24 uur heeft getrokken dan kun je hem zeven. Pak een hoge lege pan en een zeef en schenk de bouillon in de lege pan.
- Heb je een hond of kat? Je kunt een paar van de botten bewaren, ze vinden dit heerlijk om op te knabbelen.
- De rest van de botten en groenten mag je allemaal weg gooien.
- Let op: als de bouillon nog een waterige smaak heeft is geen probleem, de echte smaak komt pas als u de gehele massa ingekookt heeft.
- Dan breng je de bouillon weer aan de kook.
- Zodra deze kookt mag je het vuur op middel hoog zetten en laat je de jus voor ongeveer 4 uurtjes zachtjes inkoken tot een stroperige massa.

- Hoe langer je de jus kookt hoe sterker de smaak wordt, maar let op hoe langer dat u hem kookt hoe dikker dat hij wordt en hoe groter de kans is dat heel de jus verbrand en u alles weg kunt gooien.
- Als u vindt dat de jus een mooie smaak en de juiste dikte heeft dan rest ons te zeggen; Eet smakelijk!

Bewaartips

- Je kunt hem dan weer door een zeef doen en in bakjes bewaren.
- De jus is dan 3 dagen in de koelkast houdbaar
- Wilt u de jus langer bewaren dan adviseren wij om de jus als deze nog vloeibaar is om in een ijsblokjes vorm te doen en aan te vriezen.
- Als de blokjes zijn aan gevroren dan kunt u hem in een afsluitbare bak in het vriesvak bewaren voor 3 maanden.
- Hierdoor heeft u altijd verse blokjes jus klaar liggen als u wilt gaan koken.
- 1 blokje is voor 1 persoon.
- Om deze te gebruiken hoeft u alleen maar de benodigde hoeveelheid blokjes uit de vriezer te halen en in een pannetje zachtjes te smelten.
- Als alles gesmolten kunt u het vuur hoog zetten om de jus een keer te koken.

Wij wensen u namens Restaurant Thym heel veel plezier met het maken van onze jus.

Heel veel kookplezier.

Maak je een van onze gerechten? Maak een foto of filmpje en deel deze met ons via social media @thymbyparkzicht en #thymtocook

WWW.THYM.NL