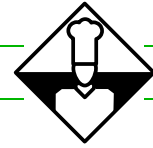


Handeling:	Afschuimen van bouillon
Productgroep:	Warme soepen en sauzen
Product:	Runderbouillon



1. Verzamel gereedschap, materiaal en ingrediënten.



2. Zet vlees, beenderen of schenkelvlees in een pan met ruim koud water op.

3. Breng het geheel net aan de kook.



4/5. Draai met een pollepel vanuit het midden het vuil naar de zijkant. Zo is het drijvende vuil gemakkelijk te verwijderen.



6. Schep het vuil in een afruimbak.

Materiaal

- kookpan
- afruimbakje

gereedschap

- pollepel

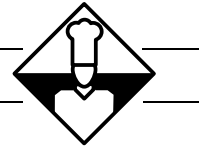
Ingrediënten

- water
- rundvlees, of schenkelvlees
- runderbeenderen

Let op

- vanuit het midden naar de zijkant draaien met de pollepel
- herhaal het afschuimen tot er geen vuil meer boven komt drijven

Handeling:	Afschuimen van bouillon
Productgroep:	Warme soepen en sauzen
Product:	Runderbouillon



Wat is het doel van de techniek?

We schuimen bouillon af om een heldere bouillon te krijgen. Als we goed afschuimen blijft er geen vuil achter in de bouillon waardoor we een helder vloeistof overhouden.

Met een pollepel maken we vanuit het midden een draaiende beweging naar de zijkant toe. Hierdoor drijft het vuil ook naar de zijkant waar we het gemakkelijk af kunnen schuimen.

Als de vloeistof warmer wordt, komt er meer vuil bovendrijven. Blijf afschuimen tot er geen vuil meer boven komt drijven.

Waar moet je op letten?

- **Maak een draaiende beweging vanuit het midden naar de zijkant.** Hierdoor is het vuil makkelijk te verwijderen.
- **Schep niet te diep in de bouillon.** Hierdoor neem je te veel vocht mee wat verloren gaat.
- **Vul de afruimbak met wat warm water.** Hiermee krijg je de pollepel schoon tijdens het afschuimen.

Vragen

1. Waarom moet je de bouillon afschuimen?
2. Waarom mag je niet te diep scheppen tijdens het afschuimen?
3. Waarom vul je de afruimbak met wat warm water?