**Kalfsfond**

kalfsschenkel  
botten en afsnijdsels  
van het kalf

wortel  
ui

selder

**prei**

**peterselie**

**tijm**  
**rozemarijn**

**laurier**

**kruidnagel**

**peper**

**tomatenpuree**

## **Blanke kalfsfond**

Doe de schenkel, de beenderen en afsnijdsels in een diepe kookpot. Vul aan met water tot alles ondergedompeld is en breng aan de kook. Verminder daarna het vuur en houd het water tegen het kookpunt. Ontvet en schuim regelmatig af.

Als er geen vet en schuim meer bovendrijft, doe er dan de grof gesneden wortelen, ui, selder en prei bij. Daarna het kruidentuiltje van peterselie, laurier, tijm en rozemarijn. Kruid met kruidnagels en peper uit de molen.

Laat de fond 4 uur onder deksel trekken zonder koken maar net onder het kookpunt. Zeef de inhoud van de kookpot daarna door een fijne puntzeef of in een neteldoek.

De fond kan onmiddellijk gebruikt worden. Afkoelen en invriezen kan ook. Laat de gezeefde en gefilterde fond verder inkoken voor een meer intense smaak.

## **Bruine kalfsfond**

Leg de botten en afsnijdsels in een ovenschotel en leg er de grof gesneden ui, knolselder, wortel en prei bij. Zet de schaal 30 minuten in een oven op 200°C.

Giet de inhoud van de ovenschotel over in een diepe kookpot. Deglaceer met een beetje water en voeg een paar eetlepels tomatenpuree toe. Breng aan de kook en laat even inkoken.

Vul de kookpot aan met koud water en breng het tot tegen het kookpunt. Schuim regelmatig af. Laat 4 uur trekken, zonder koken maar tegen het kookpunt aan.

Zeef de inhoud van de kookpot daarna door een fijne puntzeef of in een neteldoek.

De fond is klaar voor gebruik of kan afgekoeld bewaard of ingevroren worden. Laat verder inkoken voor een meer intense smaak.

### **Lamsbouillon - lamsfond**

Zelfde bereidingswijze, blank of bruin, maar dan met de specifieke stukken karkas en afsnijdsels van het lam of schaap.

### **Runderbouillon - runderfond**

Zelfde bereidingswijze, blank of bruin, maar dan met de specifieke stukken karkas en afsnijdsels van het rund.