**Ossenstaartsoep**

ossenstaarten
olijfolie
peper & zout
uien
wortelen
knoflook
tomatenpuree
bleekselder

prei
knolselder
peterselie
tijm
laurier
Madeira
vleesextract
[roux](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm)
room

Neem een ovenbestendige kasserol en bak de stukken ossenstaart rondom aan in een paar eetlepels olijfolie. Kruid met peper en zout. Voeg grof gesneden uien, wortel en knoflook toe. Zet de pot zonder deksel 20 minuten in een oven voorverwarmd op 200°C. Doe dan een paar eetlepels tomatenpuree bovenop de bereiding en laat nog 10 minuten staan in de oven.

Haal het vlees en de groenten met een spaan uit de kasserol en leg alles in een soepketel.

Maak een bouquet van stukken bleekselder en prei, repen knolselder, peterseliestengels, takjes tijm, blaadjes laurier. Leg dit bovenop het vlees en vul aan met koud water tot alles ondergedompeld is.

Laat minstens 2 ½ tot 3 uur sudderen op gematigd vuur.

Haal de stukken ossenstaart uit de soep en snijd het vlees eraf, zonder het vet. Bewaar het vlees afgedekt voor verder gebruik.

Giet de soep door een fijne zeef.

**Nu kan je kiezen**: ga je voor de versie van een **heldere bouillon**, dan laat je de soep een nachtje rusten. Schep er de volgende dag het resterende vet af. Warm de soep op. Breng op smaak met scheutjes Madeira en druppels OXO-vleesextract.

Snijd een stuk wortel, prei, selder en knolselder in een fijne julienne. Laat dit garen in de soep. Voeg als laatste het vlees toe zodat dit eveneens opgewarmd wordt.

Giet de soep in voorverwarmde borden en werk af met stukjes vlees en julienne. Je kan er nog wat gesnipperd bieslook als decoratie aan toevoegen.

**Ga je voor een gebonden soep**, maak dan [**een lichte roux**](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm)**.** Leng deze aan met warme bouillon tot je de gewenste consistentie bereikt hebt. Je kan er zelfs een **ossenstaartroomsoep** van maken door de gebonden soep te mengen met wat room.