

Klar buljong (6-8 pers)

1 1/2 kg	nöt- eller oxkött (märgpipa, hals)
3 liter	vatten
2 tsk	salt
2	morötter
1	palsternacka
1	purjolök
1 bit	rotselleri
3-4	vitpepparkorn

Gör så här:

Skölj köttet och skär det i små bitar och lägg ner det i kallt vatten.

Låt buljongen långsamt koka upp på svag värme, skumma den väl.

Tillsätt salt, vitpepparkorn och sopprötter.

Koka i 5-6 timmar.

Detta kan också ske i ugnen, 90°C.

När buljongen är färdigkokt, sila upp den och låt den stå till nästa dag.

Tag då bort fettkakan, som bildats på ytan.

Klarning:

Om buljongen behöver klaras går man tillväga på följande sätt.

Vispa 2 äggvitor i en gryta, tillsätt buljongen och låt den koka upp under vispning.

Då buljongen kokat upp, lägg på locket, tag av kastrullen från plattan och låt den stå 10-15 min.

Sila den genom en i hett vatten urvriden silduk.