

Hemlagad buljong (fond)

1 liter

1 kg köttben av nöt, kalv eller lamm
4 gula lökar, i bitar
3 morötter, i bitar
½ rotselleri, i bitar
2 msk rapsolja
10 svartpepparkorn
3 lagerblad
1 kvist färsk timjan
1 vitlöksklyfta, pressad
1 msk tomatpuré
vatten

Värm ugnen till 200°. Lägg benen i en långpanna. Rosta i ugn utan att de bränns. Bryn grönsaker och kryddor i en rostfri gryta. Tillsätt vitlök och rör ner tomatpuré.

Lägg i benen och häll på vatten så att det täcker. Koka upp, sänk värmen och låt sjuda 6 timmar. Skumma då och då. Tillsätt lite extra vatten efterhand som ersättning för den vätska som kondenseras.

Sila buljongen, häll upp i smalt, högt kärl och ställ kallt över natten. Ta sedan bort det fett som bildats överst.

Frys in buljongen som inte går åt.