



Keurslager Richard Reas:  
“De meest veelzijdige vleessoort voor in de soep is rundvlees.  
Het geeft de soep een zuivere en subtiele smaak.”

# Stap voor stap een soep met smaak

**Soep en vlees zijn wat Keurslager Richard Reas uit Zoetermeer betreft onlosmakelijk met elkaar verbonden. "Het geheim van een goede soep is een goede bouillon. En niets is lekkerder dan een verse, zelfgemaakte bouillon van een goed stuk vlees."**

**W**elk type vlees past nu bij welke soep? De keuze is groot, van hamschijf in de erwtensoep tot kippenpoten in, inderdaad, de kippensoep. Maar de meest veelzijdige vleessoort voor in de soep is volgens Richard rundvlees. "Vergeleken met andere vleessoorten overheerst rundvlees minder, waardoor het overal mee te combineren is. De smaak is wat zuiverder en subtieler."

## Werkvlees

Welk vlees je ook kiest, voorwaarde is dat je 'werkvlees' gebruikt, dat flink wat tijd nodig heeft om te garen. Het vlees moet immers de gelegenheid krijgen om smaak aan de bouillon af te geven. "Zacht, mals vlees, zoals biefstuk is niet geschikt. Dat wordt te snel gaar en daardoor droog. Soepvlees komt vaak van delen met meer spier- en bindweefsel, zoals de poot, nek of staart. Of van goed doorregen stoofvlees als de riblap."

## Bouillon trekken

Welk type vlees je ook kiest, in de meeste gevallen is de bereiding hetzelfde, zegt Richard. "Je brengt het vlees in koud water zachtjes aan de kook. De eiwitten in het vlees stollen en vormen een laag schuim aan de oppervlakte."

### "Wat is pinceren?"

Rundvlees kun je in de meeste gevallen gewoon zonder verdere bereiding vooraf in koud water aan de kook brengen. Een uitzondering is de klassieke ossenstaartsoep. Daarbij wordt de ossenstaart vaak vooraf in de oven kort aangebraden, op 220 graden. Dit heet 'pinceren'. Dankzij deze voorbereiding krijgt de soep een mooie, donkerbruine kleur.



**"Het magere vlees van de schenkel is erg geschikt om soep mee te maken"**

Dat schuim haal je weg. Je kunt eventueel nog een bouquet garni toevoegen, een kruiden- en/of groentepakket. En dan langzaam het vlees garen en de bouillon laten trekken."

## Soep assembleren

Als het vlees gaar is, haal je het eruit en laat je het afkoelen. "Vervolgens kun je het in blokjes snijden of er draadjes van trekken, wat je wilt. En dan ga je de soep weer 'assembleren'. Groenten erbij, eventueel soepballetjes toevoegen, op smaak brengen met zout en en peper. En dan langzaam het vlees garen en de bouillon laten trekken. Je kunt er ook nog een mergpijpje bij doen. Dat geeft wat extra binding en geeft de smaak meer diepgang. Vervolgens opnieuw het vlees toevoegen en je hebt een heerlijke soep om trots op te zijn!" ●



## Schenkel

Een zeer geschikte soort soepvlees is vlees van de schenkel, van de poten van het rund. "Dat is mager vlees met veel bindweefsel. De koe heeft er zijn hele leven op gelopen. Er zitten allemaal vliesjes tussen de spieren, die in de bouillon gaan geleren. Dat geeft extra smaak en binding aan de soep. Heel geschikt voor bijvoorbeeld een groentesoep."



## Nek

Voor wie minder gecharmeerd is van gelerend bindweefsel, is de nek een goed alternatief. "Dat is één grote, lange spier, zonder vliesjes. Vergeleken met de schenkel is het wat meer doorregen. Het heeft ook een andere structuur, met mooie lange 'draden'. Dit is vlees dat je heel lang kunt laten trekken, zeker een uur of twee of nog langer. Wij gebruiken het zelf vooral in de goulash of gebonden rundvleessoep."



## Ossenstaart

Zoek je een heel karakteristieke smaak, dan is de ossenstaart heel geschikt. Ook die is wat meer doorregen, met een mooi vetrandje aan de buitenkant. Dankzij de lengte van het spierweefsel is het vlees langer van draad. "Het heeft daarnaast een unieke, krachtige smaak", zegt Richard. "Zeker als je het vlees vooraf 'pinceert' (zie kader op deze pagina)."