



Benbuljong för hund & katt

Hemlagad benbuljong är väldigt nyttig och användbar. Den passar utmärkt för att frysa in (till exempel i iskuber) och kan blandas i maten eller användas som dryck. Benbuljong kan också ges som välbehövt näringstillskott åt sjuka eller konvalescenta djur. Benbuljong, som kokats under lång tid, är rik på protein, mineraler och andra näringsämnen. Den innehåller också rejält med kollagen, gelatin, glukosamin och glutaminsyra som är bra för både ledhälsa och matsmältningssystem.

Benbuljong tillagas enklast och säkrast i en *slow cooker* (crockpot). Man kan också sjuda buljongen på låg värme i gryta på spisen eller i ugnen men då behöver man passa grytan under hela tillagningstiden.

I detta recept ingår animaliska råvaror som är enkla att få tag på i zoobutikerna eller på nätet. Anpassa mängden ingredienser till storlek på grytan.

Ingredienser

- 400 - 500 gram oxmärgben
- 6 - 10 kycklingfötter
- Äppelcidervinäger (1 msk per liter tillsatt vatten), ofiltrerad och ekologisk.
- Vatten i lagom mängd

Gör så här

1. Lägg ben och kycklingfötter (och eventuella vegetabilier) i slow-cookern.
2. Tillsätt 1 msk äppelcidervinäger till varje liter vatten du tillsätter. Vattnet ska täcka ingredienserna - plus lite till.
3. Lägg på locket och låt allt sjuda på låg effekt i 24 timmar. Titta till koket då och då. Tillsätt mer vatten ifall det behövs.
4. Sila ner buljongen i en bunke och kyl i minst 3 timmar.
5. Skopa bort fett som samlats på ytan och kasta bort det.

Förslag på andra ingredienser (valfritt)

- Cirka 3 cm färsk ingefära i skivor
- Cirka 1 dl hackad persilja
- Valfri mängd grönsaker skurna i bitar (t.ex. stjälselleri, rotselleri, morot, palsternacka, pumpa, kålrot)

**OBS! Bortsilade ingredienser och fett kastas bort i komposterbart avfall.
Ge aldrig kokta ben till hund eller katt!**