



Groentebouillon

Geurige plantaardige basisbouillon vol groentesmaak, perfect als basis voor risotto, soep en vegetarische gerechten.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	60'	6	Basisrecepten

Ingrediënten

- 2 wortelen
- 2 stengels selder
- 1 prei
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 handvol peterselie met stengels
- 2 laurierblaadjes
- 1 takje tijm
- 6 peperbolletjes

2,5 l koud water

zout naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Was alle groenten grondig onder koud stromend water. Snij de wortelen, selder, prei en ui grof. De schil mag eraan blijven zolang alles proper is.
- 2.** Doe de groenten samen met de knoflook, peterselie, laurierblaadjes, tijm en peperbolletjes in een grote kookpot.
- 3.** Giet het koude water erover en breng alles traag aan de kook op middelhoog vuur.
- 4.** Zet het vuur lager en laat de bouillon 45 tot 60 minuten zachtjes trekken zonder deksel. Langer koken maakt de smaak eerder flauw dan sterker.
- 5.** Zeef de bouillon door een fijne zeef boven een schone pot of kom. Druk de groenten licht uit met de achterkant van een lepel om het laatste vocht op te vangen.
- 6.** Proef en kruid bij met zout. Gebruik de bouillon direct of vries hem in handige porties in.

Tip

Bewaar schillen en afsnijdsels van groenten in een zakje in de diepvries. Zodra je genoeg hebt, maak je er in één keer een flinke pot bouillon van.

Lekker met

Gebruik als basis voor groentesoep, risotto of vegetarische sauzen.

Ontdek meer recepten op kookpot.be