

Voor 4 personen

RECEPT



Groentebouillon

Je hebt nodig:

- 1,5 liter water
- 2 uien
- 3 ongepelde knoflooktenen
- 2 stronken bleekselderij
- 2 prei
- 2 stevige wortelen
- 3 kruidnagels
- 10 zwarte peperkorrels
- een paar takjes tijm
- 3 laurierblaadjes
- 2 foelieblaadjes
- de stengels van een bos peterselie
- takje rozemarijn
- stengels selderij



Bereidingswijze:

- Snij alle groente in grove stukken en doe deze samen met de andere ingrediënten in de pan met 1,5 liter koud water en zorg dat de groenten net onder water staan.
- Laat dit 3 uur zachtjes met deksel op de pan pruttelen en zeef de soep dan. Dit kan ook door een kaasdoek, zodat de bouillon helder wordt.
- Voor een sterkere smaak kan je deze gezeefde bouillon nog verder laten inkoken.
- Afgekoeld kun je deze bouillon in porties invriezen.

