

Groentebouillon



vers

Groentebouillon is snel en simpel te maken en veel lekkerder en gevarieerder van smaak dan oplospoeder uit een potje of van een blokje. Bovendien kan je er achteraf zout naar smaak aan toevoegen maar het hoeft niet. Veel groente 'afval' leent zich hiervoor, net name in de schillen zit veel smaak.

Borstel de groenten schoon of spoel ze af onder de kraan, maar een beetje zand op de bodem van de pan is niet erg. Giet in dat geval de bouillon voorzichtig af.

Zelfs zonder groenten is er een prima bouillon te trekken van de kruiden en specerijen, vooral takjes van kruiden hebben veel smaak.

Groentebouillon is niet alleen een goede basis voor soep maar bruikbaar in veel gerechten.

Ingrediënten voor 1,5 liter

- 1,5 liter water

aanbevolen kruiden en specerijen:

- tijm
- rozemarijn
- kruidnagel
- laurierblad
- stukje foelie
- peperkorrels of een gedroogd rood pepertje
- lavas
- peterselie

groenten: restjes of afval

- teentje knoflook met schil
- wortel met schil
- ui met schil
- stengel bleekselderij of stukje knolselderij
- groenteafval zoals, groen preiblad of preiworteltjes, bloemkoolblad, broccolisteel, peterselienstengels, koolrabischil, binnenste en zaden van een pompoen, zaadlijsten paprika etc.

Bereiding:

1. Breng het water aan de kook samen met de kruiden en specerijen.
2. Borstel de groenten schoon of spoel ze af onder de kraan.
3. Hak de groenten in grove stukken en voeg ze aan de bouillon toe.
4. Laat alles een kwartier pruttelen en giet de bouillon door een zeef.

Gebruik je een ui met schil dan geeft dat een mooie kleur aan de bouillon, maar kook dan niet langer dan 15 minuten anders wordt de smaak bitter.