



GROENTEBOUILLON

BOODSCHAPPEN

2 ltr. water
1 ui
2 teentjes knoflook
120 gr wortel
120 gr pastinaak
120 gr knolselderij
100 gr. prei
100 bleekselderij
1 laurierbladje
Peperkorrels naar smaak

Was en hak de groenten grof (niet schillen). Doe de groenten en kruiden in een grote pan en vul met water. Minder water maakt je bouillon geconcentreerder; meer water maakt de bouillon wateriger.

Zet de pan op middelhoog vuur en breng zachtjes aan de kook. Als de bouillon begint te borrelen, zet je het vuur lager.

Kook gedurende 1 uur om het water volledig op "groentesmaak" te brengen. Roer af en toe om de groenten te mengen. Zeef de bouillon en gebruik de de juiste hoeveelheid zout naar smaak.

