



Groentebouillon

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	60'	6	Basisrecepten

Ingrediënten

- 2 wortelen
- 2 stengels selder
- 1 prei
- 1 ajuin
- 1 venkelknol (optioneel)
- 2 teentjes look
- 1 handvol peterselie met stengels
- 2 laurierblaadjes
- 1 takje tijm

6 peperbolletjes

2,5 l water

zout

Bereidingswijze

- 1.** Was en snij alle groenten grof, de schil mag eraan blijven voor extra smaak zolang alles proper is.
- 2.** Doe de groenten met de look, de kruiden en de peperbolletjes in een grote pot.
- 3.** Overgiet met het koude water en breng traag aan de kook.
- 4.** Laat 45 minuten tot een uur zachtjes trekken, langer koken maakt de smaak eerder flauw dan sterker.
- 5.** Zeef de bouillon door een fijne zeef en druk de groenten licht uit. Kruid met zout en gebruik of vries in porties in.

Tip

Bewaar afsnijdsels van groenten in de diepvries en maak er wanneer je genoeg hebt in één keer bouillon van.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)