

Groentebouillon

Wat heb je nodig

2 preien
1 grote winterwortel
2 stengels bleekselderij
2 tomaten
1 ui

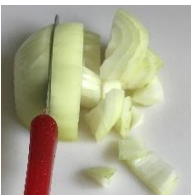
2 teentjes knoflook
½ bosje selderij
1 laurierblaadje
4 peperkorrels
2 liter water



Snijd de preien in de lengte doormidden en was hem goed.
Snijd de preien in stukken.
Schil de winterwortel en snijd hem in stukken.



Was de bleekselderij en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de bleekselderij in stukken.
Was de tomaten en snijd ze in vieren.



Pel de ui en snijd hem in stukken.
Was de selderij en laat het even uitlekken.
Snijd de selderij in stukken.



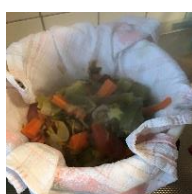
Snijd de uiteinden van de knoflookteentjes af.
Pel de knoflookteentjes.
Druk de knoflookteentjes plat met een mes.



Doe alle gesneden groenten in een grote pan.
Doe de knoflook, het laurier blaadje en de peperkorrels erbij.
Schenk het water erbij.



Zet de pan op de kookplaat, op de laagste stand.
Breng het langzaam aan de kook.
Laat het 30 minuten zachtjes koken.
Zet dan de kookplaat uit.



Zet een vergiet op een pan en leg er een theedoek in.
Giet de bouillon in het vergiet en laat het goed uitlekken.
De bouillon is de basis voor soep.
De groente gebruik je niet, die gooi je weg.