

Lekkere groentebouillon

Wat heb je nodig

- | | |
|--------------------------|---------------------------------|
| 3 winterwortels | 5 takjes verse tijm |
| 1 prei | 3 laurierblaadjes |
| 2 stengels bleekselderij | 1 theelepel zwarte peperkorrels |
| 2 uien | 1 eetlepel olijfolie |
| 1 bol knoflook | 2 liter water |
| 4 bosuitjes | |



Was de bleekselderij en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de bleekselderij in grote stukken.
Boen de wortels schoon onder de koude kraan.
Snijd de uiteinden eraf en snijd de wortels in stukken.



Was de tijm en laat het drogen op keukenpapier.
Snijd de prei in de lengte doormidden en snijd de uiteinden eraf.
Was de prei goed onder de koude kraan.
Snijd de prei in stukken.



Was de bosuitjes en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de bosuitjes in grove stukken.
Was de bol knoflook.
Plet de knoflook met een breed mes.



Was de uien en snijd ze in grote stukken.
Doe de olie in een grote pan.
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Laat de olie warm worden.



Doe de stukken ui in de pan.
Bak ze al omscheppend 5 minuten, tot ze glazig zijn.
Doe de tijm, bosuitjes, laurierblaadjes en peperkorrels erbij.
Roer het goed door elkaar.



Doe de bleekselderij, wortelen, prei en knoflook er ook bij.
Roer het goed door elkaar.
Schenk het water erbij en roer het goed door elkaar.
Zet de kookplaat op de hoogste stand en breng het aan de kook.



Doe het deksel op de pan en zet de kookplaat op de laagste stand.
Laat het 1 uur zachtjes koken.
Zet een vergiet op een grote pan of schaal en zeef de bouillon.
Je kunt de bouillon in kleine bakjes invriezen.