

Basis groentebouillon

WUPS! De basis voor elke bouillon: wortel, ui, prei en selderij. Door de ui eerst te roosteren krijgt de bouillon een mooie rijke smaak.

Ik gebruik deze bouillon als basis voor bijvoorbeeld risotto, paella, roux en natuurlijk voor allerlei soepen.

Ingrediënten

2 liter water
1 flinke wortel
1 grote ui
1 prei
200 g knolselderij
2 laurierblaadjes
2 kruidnagels
10 zwarte peperkorrels
Zout

Bereidingswijze

- Snijd de ongepelde ui doormidden en rooster de platte kant in een droge koekenpan, totdat die donkere begint te kleuren en de ui begint te geuren.
- Snijd de andere groenten in grove blokken.
- Zet een kookpan op met ongeveer 2 liter water met de geblakerde ui (met schil), overige groenten en kruiden t/zout.
- Breng aan de kook en laat met de deksel op de pan op laag vuur zachtjes koken gedurende 1-1½ uur.
- Breng eventueel nog op smaak met wat peper en zout.
- Giet de bouillon door een zeef over in andere pan.

De bouillon is nu klaar voor gebruik.

Hulpmiddelen

Koekenpan
Kookpan
Keukenzeef

Tips

De bouillon laat zich prima invriezen, bijvoorbeeld in ijsblokjesbakjes. Gemakkelijk als je een kleine hoeveelheid nodig hebt.

Bron: eigen recept