



## Groentebouillon

1. Maak de peen schoon en snij in plakjes
2. Pel de uien en snij in halve ringen
3. Maak de stengelui (of prei) schoon en snij in ringen
4. Maak de selderij schoon en snij in stukjes van ca 1 cm.
5. Pel de teentjes knoflook
6. Smelt de boter in een grote pan en laat de ui en de stengelui (of prei) 5 minuten zachtjes fruiten, maar niet bruin kleuren
7. Roer de rest van de schoongemaakte groenten erdoor, schenk het water erover en voeg tenslotte de kruiden en specerijen toe
8. Breng de inhoud van de pan – zonder deksel – op een matig vuur aan de kook
9. Draai het vuur laag, leg het deksel schuin op de pan en laat de bouillon ca. 1 uur zachtjes trekken
10. Zeef de bouillon; giet de inhoud van de pan door een fijnmazige zeef in een andere pan over en laat de inhoud van de zeef goed uitlekken. Druk de groenten niet uit want dan wordt de bouillon troebel.

## Dit heb je nodig

- 1 winterpeen
- 2 uien
- 1 stengelui of prei
- Bosje groenselderij
- 2 tenen knoflook
- 20 gram boter
- 1 liter koud water
- 6 takjes peterselie
- 3 takjes lavas
- 1 laurierbladje
- Evt. 1 stukje foelie
- Evt. 1 takje tijm
- 6-8 zwarte peperkorrels
- Ca.2 tl zout