



Groentebouillon



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

voor 2 liter

- 1 bol knoflook
- 2 uien
- 2 wortels
- 2 stengels prei
- 4 stengels selders
- 1 bosje peterselie (voor de stengels)
- 2 blaadjes laurier
- 3 takjes tijm
- 3 takjes rozemarijn
- 1 eetlepel zout
- 1 eetlepel zwarte peperbolletjes

Bereidingswijze

- 1.** Snij de bol knoflook doormidden.
- 2.** Maak alle andere groenten schoon en snij ze in grove stukken. Doe alles in een grote kookpot met de kruiden, peper en zout.
- 3.** Overgiet met 2,5 liter water en doe een deksel op de pot. Breng rustig aan de kook en laat 1 uur pruttelen. Verwijder het deksel en laat nog een half uur garen.
- 4.** Zeef de bouillon.