

GROENTEBOUILLON

Italiaans recept



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 1 uur 30 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 personen

- 1,5 liter water - 2 wortels (200 g) - 1 takje selderij - 2 uien - 2 kruidnagels - 1 laurierblad - Peper en zout

1. Giet het water in de kom bij de gewassen, geschilde en in stukken gesneden groenten en de kruiden en schakel daarna het programma STOMEN 1 uur en 30 min in.

2. Filter de bouillon en bewaar de groenten voor in een soep of in een salade met een beetje olijfolie. De bouillon is 3 dagen houdbaar in de koelkast.

Tip van de chef :

Bouillon is heel eenvoudig te maken en kan worden gebruikt voor tal van gerechten, zoals risotto, braadvlees en stoofschotels. Hiermee kunt u de conserveermiddelen in kant-en-klare bouillons vermijden. Bouillon is bovendien rijk aan vitaminen en mineralen.

Cook Expert ■

