



Naam: .....

Klas: ..... Datum: .....

## Homemade Groentenbouillon

Een groentenbouillon is ideaal in een keuken waar ook veel vegetarische gerechten worden klaargemaakt. Bovendien kan je heel wat afsnijdsels van groenten (die je normaal in de GFT doet) nu nog steeds gebruiken. Veel restaurants hebben trouwens een diepvrieszak met allemaal afsnijdsels zitten, zo moeten ze niets weggooien.

Je kan alle groenten gebruiken, maar hou wel even rekening met de smaak die je straks in je bouillon wil. Zaken als kolen enz smaken wel heel sterk door en worden daarom niet zo vaak gebruikt. Frissere groenten zoals venkel zijn wel ideaal omdat ze een lichte anijsmaak geven aan je bouillon. Bekijk dus waarvoor je de bouillon gaat gebruiken!

### voor ongeveer 3 liter bouillon

- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| 250 gr champignons                 | 1. Kuis de champignons en snij in 4 stukken  |
| 250 gr wortels                     | 2. Schil de wortels en snij ze in schijfjes van 1 cm dik   |
| 1 ui                               | 3. Pel de ui en snij hem in halve maantjes   |
| 2 sjalotten                        | 4. Pel de sjalotten en snij in halve maantjes  |
| 2 preien                           | 5. Kuis de prei en snij in schijfjes van 1 cm dik, gebruik ook het meeste groen van de prei                          |
| 2 takken selder                    | 6. Snij de selder in grove stukken   |
| 1 Venkel                           | 7. Snij de venkel eerst in 2 en dan in plakjes, voeg ook de groene harde stelen toe                                  |
| 2 el arachideolie                  | 8. Neem een grote soep pot en doe er 2 el olie in  |
|                                    | 9. Stoof de groenten kort aan – bak ze niet te bruin, anders wordt je bouillon te donker en misschien ook wat bitter |
| +/-3 liter                         | 10. Zet de groenten onder water en breng aan de kook.  |
| 1 steranijs, 5 zwarte peper bollen | 11. Voeg de steranijs en de peperbollen toe  |
|                                    | 12. Zet je vuur lager, zodat je bouillon alleen maar pruttelt. Laat 1.5 uur opstaan                                  |
|                                    | 13. Schep je bouillon door een puntzeef en laat afkoelen in de koeling   |
|                                    | 14. Verdeel in porties en vries in. Label correct!   |