

Heldere tuinkruiden bouillon

Heldere tuinkruiden bouillon

Doe de mergpijp en het poelet in een ruime pan met 2 liter water.

Breng deze aan de kook, haal tijdens het koken het schuim er van af.

Leg de stelen van de selderij, de peterselie, het laurierblaadje, de tijm, en de foelie op een schoon stuk kaasdoek of in een kruidenbol.

Snijd alle groenten grof.

Voeg de gesneden groenten, de kruiden en de peperkorrels toe aan de bouillon.

Laat dit mengsel 3 a 4 uur op een laag vuur met de deksel op de pan trekken.

Zeef de bouillon door een fijne zeef en breng op smaak met peper of wat bouillonpoeder.

Garnituur:

Hak de kruiden fijn

Snijd de pre in kleine stukjes

Snijd de selderij in hele kleine blokjes

Verwarm de bouillon en laat de groenten en kruiden 1 minuut mee verwarmen.

Aantal personen: 2

Kcal: 20

Ingrediënten:

300 gram runderpoelet

1 mergpijp

2 takjes peterselie

3 takjes selderij

1 laurierblaadje

1 takje tijm

2 blaadjes foelie

1 grote ui

1 winterwortel

1 prei

1 bleekselderij

10 peperkorrels

Bouillonpoeder

Garnituur:

Bosje bieslook

Stukje prei

1 stengel bleekselderij

Selderij en peterselie