

Groentebouillon



Bouillon

groente

4 personen

Land: Engeland

Bereiding: 30 minuten, wachttijd 24 uur

Seizoen: hele jaar door (maar ik maak bouillons altijd zomers en vries ze dan in)



Ingrediënten

- 50 gr ongezouten boter
- 350 gr schoongemaakte dunne ringen prei
- 225 gr geschilde en in plakjes gesneden wortel
- 200 gr gepelde en fijn gesneden ui (ca. 3 middelgrote uien)
- 250 gr dunne plakjes champignons
- 100 gr in dunne plakken gesneden venkel
- 100 gr dunne plakjes bleekselderij
- 3 takjes tijm
- 3 laurierblaadjes
- 30 gr bladpeterselie (stengels en blaadjes)

Bereidingswijze

1. Smelt de boter op matig vuur in een snelkookpan. Voeg de groenten toe en laat ze 5 minuten zweten. Roer af en toe.
2. Voeg de tijm, laurierblaadjes en 2 liter koud water toe. Doe het deksel op de pan en breng hem op hoog vuur onder hoge druk. Draai het vuur laag en laat het mengsel 20 minuten koken.
3. Haal de pan van het vuur en laat hem volledig afkoelen voor je het deksel eraf haalt. Zet de pan 5 minuten op matig vuur, voeg de peterselie toe en laat hem weer in 20 minuten afkoelen.
4. Giet de bouillon door een met twee lagen nat kaasdoek bedekte zeef en zet hem tot gebruik in de koelkast of vries ze in.

Tenslotte

Dit is een frisse, lichte en zeer geurige bouillon van Heston Blumenthal. Hij leerde me om bouillons te maken in een snelkookpan. Ik maak tegenwoordig al mijn bouillons op deze wijze. Heb je geen snelkookpan en wil je **Groentebouillon** maken op de ouderwetse Hollandse manier doe dan het volgende. Spoel 3 ongeschilde winterpenen (of 6 waspenen), 1 grote ongeschilde gele ui, 1 hele prei, ½ bos bleekselderij, 3 tenen knoflook ongeschild, 3 middelgrote aardappelen, 1 zoete aardappel en 1 venkel af. Snijd de groenten in grove stukken van ongeveer 4 tot 5 centimeter. Je hoeft de groenten niet te schillen of te pellen. De ui snijd je bijvoorbeeld in vier grote stukken. De knoflook hoef je ook niet te pellen. Snijd de tenen gewoon in twee stukken. Doe alle groenten in een grote pan. Voeg de 1 laurierblad, 2 limoenblaadjes (toko), 6 peperkorrels en 3 jeneverbessen toe. Vul de pan met 3 liter kokend water, zodanig dat alle groenten helemaal onder water staan. Breng dit aan de kook op hoog vuur op de grootste pit op je fornuis. Zodra het water bubbelt en borrelt kun je het vuur lager zetten. Laat de bouillon 2 tot 3 uur trekken. Zorg ervoor de stukken groente steeds onder water blijven. De bouillon is klaar wanneer de smaak vol en goed naar groente smaakt. Begin ongeveer na 2 uur met proeven. Als je te lang doorkookt wordt de bouillon iets bitter van smaak. Let op je hebt nog geen zout in de bouillon gedaan, dus de smaak zal wat flauw zijn. Dat komt straks helemaal goed. Wanneer de bouillon naar je smaak is giet je het door een zeef af. De groenten kun je wegdoen. Voeg ½ eetlepel selderijzout (je kunt ook zeezout gebruiken) toe. Roer goed door. Proef de bouillon, misschien moet je iets meer zout toevoegen naar smaak. Serveer direct als drinkbouillon. Wanneer je de bouillon later wilt gebruiken om mee te koken of als basis wilt gebruiken voor een soep, laat dan de bouillon afkoelen tot kamertemperatuur. Giet de bouillon in de potten. Sluit de potten goed af en bewaar in de koelkast. Je kunt met dit recept heel creatief te werk gaan. Je kunt meer of minder groenten aan de bouillon toevoegen voor meer smaak of een andere smaak. De bouillon blijft vijf dagen goed in de koelkast. Je kunt de bouillon ook invriezen. Dan heb je er langer plezier van. Doordat de groenten zo lang en langzaam zijn gekookt worden alle mineralen en vitaminen uit de groenten getrokken. De bouillon is zeer geconcentreerd daardoor ook zeer voedzaam. De mineralen in de bouillon hebben een helende en aansterkende werking.