**Court bouillon**

prei

wortel

selder

ui  
knoflook

**peterselie**  
**tijm**

**laurier**

**zout**

**witte wijn**

**peper uit de molen**

Hak de prei, wortelen, selder, uien en knoflookteentjes grof. Doe al deze ingrediënten in een kookpot met een kruidenbuiltje van peterselie, laurier en tijm, samengebonden met keukengaren.

Vul de pot tot ¾ met water en een paar glazen witte wijn en breng aan de kook. Kruid met peper en zout.

Laat een kwartiertje tot twintig minuten sudderen. Zeef de bouillon.

Deze is nu klaar voor onmiddellijk gebruik of kan koud ingevroren worden voor later. Wil je iets meer smaak, laat de bouillon dan na het zeven verder inkoken.

Court bouillon wordt onder meer gebruikt om kreeft te koken. Je gebruikt deze bouillon ook om vis te pocheren. Dan niet meer laten koken wanneer de vis erin gaat.

Je kan afhankelijk van het beoogde eindresultaat, meer aromaten toevoegen in de eerste fase, zoals rozemarijn en koriander.