**Groentebouillon**

ui  
prei  
wortelen  
selder  
rozemarijn

**knoflook**  
**peterselie**  
**tijm**  
**laurier**  
**peper uit de molen**  
**zout**

Kuis de uien, prei, wortelen, selder en knoflookteentjes. Hak ze grof. Maak een kruidentuiltje van peterseliestengels, laurierblaadjes, tijm- en rozemarijntakjes.

Doe alle groenten met het kruidentuiltje in de pot en kruid met peper uit de molen en zout. Breng aan de kook. Verminder de temperatuur en laat een half uurtje trekken.

Giet de inhoud van de kookpot door een grote puntzeef of door een neteldoek. De groentebouillon is nu klaar voor onmiddellijk gebruik. Afgekoeld invriezen kan ook.

Laat de gezeefde en gefilterde bouillon verder inkoken voor een meer intense smaak.