**Kruidentuiltje**

keukengaren

**peterselie**  
**laurier**  
**tijm**

Vooreerst, wat is de bedoeling? Door een samengebonden boeketje verse kruiden te gebruiken in je stoofpotjes en sausen, vermijd je dat de kruiden een eigen leven gaan leiden in je kasserol en de bereiding vertroebelen met blaadjes en plantenresten. Die zijn uiteindelijk bijna niet weg te zeven, zeker niet als je saus gebonden is.

Dus, hoe los je dat op? Maak een bouquet garni. Kies voor verse laurier en géén gedroogde blaadjes, want die breken. Kies in principe voor peterseliestengels, maar ook ik gebruik vaak de volledige stengels mét de blaadjes er nog aan. Kies voor verse tijmtakjes en geen gedroogde, omdat de blaadjes dan vlugger de ‘groep’ verlaten.

Een kruidentuiltje haal je uit je bereiding, vooraleer ze verder af te werken. Je hebt wél de smaak die de kruiden afgegeven hebben, niet de smurrie.

Er bestaan handige hulpjes, zoals containertjes in metaal, die bedoeld zijn om de kruiden samen te houden. Héél efficiënt, want zelfs de kleine tijmblaadjes kunnen niet ontsnappen.

Maar klassiek wordt een kruidentuiltje samengebonden met wit keukengaren. Vermijd de touwtjes met kleuren rood / wit, rood / blauw). Die zijn niet voedselveilig en kunnen de smaak bederven.

De klassieke samenstelling van een kruidentuiltje bestaat uit peterselie, tijm en laurier. Maar, varianten zijn mogelijk, afhankelijk van het gerecht dat je klaarmaakt.

Ik doe er bijna altijd een takje rozemarijn bij, vooral in Franse en mediterrane stoofpotjes. Ook salie is een optie, bijvoorbeeld in Italiaanse sausjes.

Blijven experimenteren zou ik zeggen en zolang je verse kruiden gebruikt in functie van het gerecht dat je maakt, kan er eigenlijk weinig fout gaan.