

Nou, het gaat dan toch eindelijk gebeuren, een eerste recept. Ik begin met de basis, een recept voor vegetarisch bouillon concentraat. Dit kan gebruikt worden als basis voor soepen en sauzen. Er wordt met dit recept een grote hoeveelheid aangemaakt, deze kan rond de zes maanden in de koelkast bewaard worden.

Een theelepel van het bouillonconcentraat vervangt een bouillonblokje. Met de hoeveelheid die dit recept maakt, doe je echt maanden! Dus dit bespaart een hoop geld, en heeft ook nog eens geen conserveringsmiddelen!

Uiteraard moet je het bouillonconcentraat niet zo zonder meer proeven, onverdund, want het is hartstikke zout. Je gaat ook niet zo zonder meer een bouillonblokje in je mond steken. Ik schrijf dit erbij omdat ik op een Australisch forum een bericht had gelezen van iemand die z'n Thermomix weg had gedaan omdat hij na het maken van dit concentraat eens uitgebreid was gaan proeven. Tja.....

Ingredienten:

50 g Parmezaanse kaas in stukjes
200 gr bleekselderij in stukjes
250 gr wortels in stukjes
100 gr tomaten in stukken
100 gr uien (in kwarten gesneden)
150 gr courgette in stukken
1 knoflookteentje
50 gr champignons
wat takjes verse (of gedroogde) kruiden zoals basilicum, salie, oregano
wat peterselie
120 gr zeezout
30 gr droge witte wijn
eetlepel olijfolie

Werkwijze:

Doe de Parmezaanse kaas in de kom, maal 10 seconden op snelheid 8/9. Zet apart in een schaaltje.

Doe de groenten in de kom, samen met de kruiden. Snij ze 10 seconden op snelheid 7. Loop daarna de kom even na met de spatel om alles bij elkaar te krijgen.

Voeg het zout, de witte wijn en de olijfolie toe. Kook alles gedurende 40 minuten op Varoma temperatuur, snelheid twee. Doe niet de dop op de maatbeker, maar laat de kom open aan de bovenkant. Om spatten te voorkomen kan je het rijstmandje bovenop het deksel van de maatbeker zetten. Zo kan er toch vocht ontsnappen, maar zit je bouillonpasta niet door je hele keuken.

Als de kooktijd erop zit, voeg je de Parmezaanse kaas toe. Doe hierna de dop op het deksel en meng gedurende 1 minuut op snelheid 8/9. Doe de inhoud in een luchtdichte pot en laat het afkoelen. Hierna kan het in de koelkast of in de vriezer worden bewaard. Let op: als je het in de vriezer bewaart, zal het waarschijnlijk niet helemaal bevroren door het hoge zoutgehalte!!!