

Recept  
**Bouillon van garnalen**



**Ingrediënten:**

100 tot 200 gram garnalendoppen  
60 gram wortel  
80 gram ui  
2 stengels bleekselderij  
1 eetlepel tomatenpuree  
50 gram roomboter

1 laurierblad  
4 peperkorrels  
4 korianderkorrels

Het vocht. In totaal willen 500 ml gebruiken. Kies iets dat je in huis hebt.  
Zet de hoeveelheden in twee delen klaar:

- 100 ml witte wijn + 400 ml water  
of
- flesje lentebier meest 330 ml + 170 ml water  
of
- 2 eetlepels cognac + 500 ml water  
of
- citroensap (van een halve citroen) of scheutje azijn + 500 ml water

Extra smaakmakers:

peper en zout of optioneel cayennepeper, (gerookte-)paprikapoeder.

**Benodigde materialen:**

Weegschaal, mes en snijplank, maatbeker, middelgrote pan, zeef, kom.



## Werkwijze

Was de wortel en bleekselderij. Echt boenen is niet nodig. Alleen het zand en aarde moet eraf.

--

Neem nu de de wortel, bleekselderij en ui. Het is niet nodig de ui schoon te snijden. Maak kleine stukjes van de groente. Hoe kleiner, hoe meer smaak het geeft!

--

Zet nu alles klaar in de juiste hoeveelheden. Het vocht (niet samenvoegen!), de kruiden, boter, tomatenpuree, de garnalendoppen.

--

Verwarm de boter in de pan. Als het lekker pruttelt doe je de garnalen doppen erbij. Schep om en bak 1 minuut. Voeg nu de tomatenpuree toe. Daarna steeds een beetje groente erbij. Blijf omscheppen om aanbakken te voorkomen. Ten slotte voeg je ook de kruiden toe (laurier, peper en koriander). Als alles erin zit, bak je het geheel, al omscheppend, nog 1 minuut.

--

Blus nu met de wijn/bier/cognac/citroensap of azijn. Als je cognac, citroensap of azijn gebruikt ga je meteen over naar de volgende stap.

Als je bier of wijn gebruikt laat je het geheel eerst aan de kook komen.

--

Voeg dan het water toe. Breng het geheel (opnieuw) aan de kook.

--

Laat de bouillon nu op heel laag vuur trekken. Liefst tegen de kook aan. Doe de deksel op de pan zodat er zo min mogelijk van het kostbare vocht verdampt. Zo mag het 45 minuten tot 1 uur staan.

--

Proef nu de bouillon. Breng het geheel op smaak met peper en zout. Eventueel wat cayennepeper of (gerookte-)paprikapoeder. Omdat we de bouillon voor de krokiet gaan gebruiken mag deze 'hoog op smaak zijn'. Dus zoveel als je lekker vindt, en dan nog een klein beetje erbij.

--

Zeef de bouillon. Laat het maximaal 1 uur afkoelen en bewaar daarna in de koelkast tot gebruik.