

Bouillon de légumes



FACILEeBUONO

- 200 g d'oignons
- 150 g de carottes
- Tomates séchées
- 100 g de céleri avec les feuilles
- 50 g de persil
- 50 g de sauge
- 20 g de thym
- 10 g de marjolaine
- 10 g de basilic
- 280 g de sel fin**
- 1 cuillère à soupe d'huile**

facileebueno.com



IMPORTANT: ne jamais ajouter du romarin car il masquerait trop les autres saveurs.

Lavons les épices, essuyons-les soigneusement avec un chiffon, et mixons-les finement avec l'huile et le sel. Conservez le mélange dans un bocal en verre bien fermé.

Il se conservera au réfrigérateur pendant un certain temps.

Avec ce bouillon (qui remplace parfaitement le bouillon en cubes), vous pourrez préparer une excellente base de bouillon pour les soupes ou les risottos.

Pour un litre d'eau, ajoutez la quantité de bouillon souhaitée.

[illegible]