

# Bouillon

## gemalen

Voor het malen van warme maaltijden heb je groente- en/of runderbouillon nodig. Aan te raden is om altijd beide bouillonsoorten bijvoorbeeld per liter (afhankelijk van hoeveel en hoe vaak je bouillon nodig hebt) op voorraad te houden in de koelkast. Je kunt de bouillon dan bereiden op een moment dat je hier tijd voor hebt, en bewaren in een fles in de koelkast. Je hebt zo altijd bouillon bij de hand als je gaat malen.

### Bereidingswijze

- Meet het nodige water af en breng het aan de kook (dit kan ook met de waterkoker).
- Los de juiste hoeveelheid bouillon (vind je terug op de verpakking) op in het kokende water.
- Laat de bouillon even afkoelen en giet hem in een lege fles. Plak een sticker op de fles met de houdbaarheidsdatum (een week na de bereidingsdatum), zodat iedereen weet hoelang de bouillon gebruikt mag worden.
- Zet de bouillon in de koelkast en laat hem daar verder afkoelen.