

Marian's smaakmaker

Mijn zelfgemaakte bouillonpoeder 😊

In de bouillonblokjes die ik in de supermarkt koop zitten allerlei toevoegingen en dat wil ik niet meer. Dus ik ben aan de slag gegaan in mijn Espressions voedseldroger.

Ingrediënten:

2 zakken fijne soepgroente Verse kruiden naar keuze:
Peterselie, selderij, bieslook, tijm, rozemarijn, basilicum etc.
Peperkorrels, grof zeezout, piment

Verder nodig:

[Espressions voedseldroger](#)

[Bamix staafmixer](#) met processormaalbak en powderdisc



Bereiding:

- 2 zakken soepgroente verspreiden over de droogrekken en drogen (70 graden ca 8 uur)
- Dan de kruiden drogen: 40 graden ca 8 uur
- Peper, piment korrels en een beetje grof zout tot poeder vermalen met de Bamix processormaalbak.
- Alle gedroogde groente en kruiden vermalen met de staafmixer
- Vermeng alle ingrediënten en bewaar dit in een donker potje
- Zet er een leuk winkelschepje erin
- Voorlopig genoeg smaakmaker in huis!
- Gebruik dit in soepen, sauzen, smoothies, roerbak gerechten etc.

Ook zelf maken? Informeer dan naar de mogelijkheden van de Espressions voedseldroger



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl

