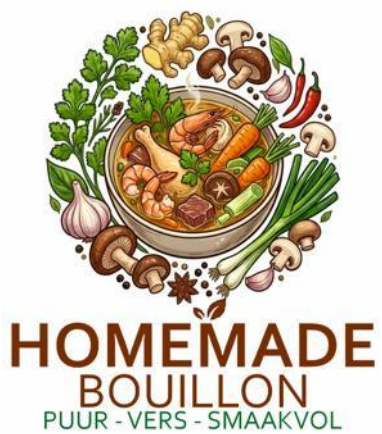


De geschiedenis van bouillon begint al in de prehistorie en groeide in het 18e-eeuwse Frankrijk uit tot de geboorteplaats van het moderne restaurant. Het woord zelf stamt af van het Franse werkwoord *bouillir*, wat 'koken' betekent.

Hier zijn de belangrijkste mijlpalen in de ontwikkeling van bouillon:

- **De prehistorie (ca. 20.000 jaar geleden):** Zodra mensen vuurbestendige potten van klei maakten (of dierenhuiden met hete stenen gebruikten), ontdekten ze dat het koken van botten, vlees en wilde planten een voedzame vloeistof opleverde. Zo gingen er geen waardevolle voedingsstoffen en merg uit botten verloren.
- **De Oudheid (Romeinen en oude China):** De Romeinen kookten grote potten met vlees, groenten en kruiden als basis voor hun maaltijden en sauzen. In het oude China ontstonden tegelijkertijd verfijnde methodes om heldere bouillons te trekken voor soepen en noedelgerechten.
- **De Middeleeuwen:** In Europa was bouillon een belangrijk aansterkend middel voor zieken en armen. Omdat vlees schaars en duur was, trok men urenlang bouillon van restjes, botten en knollen om er toch een voedzame maaltijd van te maken, vaak gegeten met oud brood (het woord soep komt van het Germaanse woord voor het soppen van brood in bouillon).
- **Het 18e-eeuwse Parijs en het 'restaurant':** In Frankrijk werd krachtige, heldere vleesbouillon gezien als een medisch wondermiddel om aan te sterken, een bouillon restaurant ('herstellende bouillon'). Rond 1765 openden in Parijs de eerste eetgelegenheden die deze aansterkende bouillons aan tafeltjes serveerden aan verzwakte stedelingen. Hieraan danken onze huidige restaurants hun naam.
- **De 19e eeuw (Haute Cuisine & het bouillonblokje):** De beroemde Franse chef-kok Auguste Escoffier legde de officiële regels vast voor heldere bouillons (consommé) en fond als onmisbare basis van de klassieke Franse keuken. Rond 1908 bracht het Zwitserse bedrijf Maggi (en kort daarna Knorr) het eerste geconcentreerde bouillonblokje op de markt, waardoor bouillon voor elk huishouden direct beschikbaar werd zonder uren in de keuken te staan.

Hier zijn de belangrijkste bewaarregels op een rij:

- **Snel terug koelen:** Laat de hete bouillon eerst afkoelen voordat je hem in de koelkast of vriezer zet (maximaal 2 uur buiten de koelkast). Je versnelt dit door de pan in een gootsteen met koud water en ijsblokjes te zetten en af en toe te roeren.
- **Koelkast (4 °C):** Bewaar de afgekoelde bouillon in een goed afgesloten bak of glazen fles. Visbouillon is iets kwetsbaarder en kun je het beste binnen 1 tot 2 dagen gebruiken; groente-, kippen- en vleesbouillon blijven 2 tot 3 dagen goed.
- **Vriezer (-18 °C):** In een afgesloten diepvriesbak of -zak blijft bouillon 3 maanden op zijn best. Laat altijd een paar centimeter ruimte over aan de bovenkant van het bakje, omdat vloeistof uitzet als het bevriest.

TIP: Vries een deel van je bouillon in een ijsblokjesvorm in. Zodra de blokjes bevroren zijn, doe je ze in een diepvrieszak; zo heb je altijd kleine smaakmakers bij de hand voor sauzen of roerbakgerechten.

Het precieze verschil tussen **bouillon**, **fond** en **consommé** zit in de bereidingswijze, concentratie en helderheid. Hoewel ze alle drie op dezelfde basis beginnen, doorlopen ze een andere nabewerking en hebben ze elk een eigen functie in de keuken.

De 3 termen uitgelegd

- **Bouillon (de basis).** Dit is water waarin smaakmakers zoals vlees, gevogelte, vis, groenten, kruiden en eventueel botten enkele uren (meestal 2 tot 3 uur) zachtjes hebben getrokken. Na het zeven houd je een dunne, smaakvolle vloeistof over die vaak licht gezouten is. Je gebruikt het direct als basis voor soepen, risotto of om groenten in te koken.
- **Fond (de ingekookte versie).** Een fond is een sterk ingekookte (gereduceerde) bouillon die bijna altijd wordt getrokken van botten, karkassen of graten. Door de langere kooktijd (3 tot 6 uur) en het inkoken tot ongeveer tweederde verdampt het vocht en lost het collageen uit de botten op in gelatine. Hierdoor wordt fond dikker, stroperiger en veel intenser van smaak dan bouillon. Fond bevat meestal geen zout en dient als krachtige basis voor sauzen, jus en stoofschotels.
- **Consommé (de geklaarde versie).** Dit is een bouillon of fond die volledig ontvet en kristalhelder is gemaakt (*geklaard*). Hiervoor klop je eiwitten los met fijngehakt vlees en groenten, en voeg je dit toe aan een koude bouillon. Tijdens het langzaam verhitten stollen de eiwitten en vormen een 'vlot' bovenop de vloeistof dat alle troebele deeltjes en onzuiverheden als een magneet aantrekt. Na het zorgvuldig zeven houd je een kraakheldere, zeer geconcentreerde vloeistof over die als chique voorgerecht (heldere soep) wordt geserveerd.

Overzicht van de verschillen

Kenmerk	Bouillon	Fond	Consommé
Hoofdingrediënten	Vlees, groenten, kruiden (botten optioneel)	Voornamelijk botten, graten, groenten en kruiden	Bestaande bouillon + eiwit en gehakt (voor het klaren)
Structuur en dikte	Dun en vloeibaar	Dikker en gelatineachtig (stolt vaak in de koelkast)	Dun, volledig vetvrij en kristalhelder
Smaak en zout	Mild tot hartig, vaak op smaak gebracht met zout	Zeer geconcentreerd en krachtig, doorgaans ongezouten	Diep en verfijnd, altijd op smaak gebracht
Toepassing	Soepen, risotto, ragout, kookvocht	Sauzen, jus, glacés en stoofpotten	Zelfstandige, heldere soep (vaak met fijne garnituur)

- ***Tip voor in de keuken:*** Je kunt fond in een recept vervangen door bouillon (en andersom), mits je rekening houdt met de verhoudingen. Gebruik je fond in plaats van bouillon voor een soep, leng deze dan aan met water. Gebruik je bouillon om een saus te maken, laat deze dan eerst flink inkoken.

Bouillon pagina's

Groentebouillon	3	Paddenstoelenbouillon uit Azië	13
Groentebouillon uit Azië	4	Paddenstoelenbouillon uit Toscane	14
Groentebouillon uit Toscane	5	Runderbouillon	15
Kippenbouillon	6	Runderbouillon uit Spanje	16
Kippenbouillon uit Azië	7	Schaaldierenbouillon	17
Kippenbouillon uit Toscane	8	Visbouillon	18
Kruidenbouillon	9	Visbouillon uit Japan - Dashi	19
Kruidenbouillon uit Azië	10	Vleesbouillon	20
Kruidenbouillon uit Toscane	11	Vleesbouillon uit Azië	21
Paddenstoelenbouillon	12	Wildbouillon	22



GROENTEBOUILLON



Zelfgemaakte groentebouillon vormt de onmisbare, smaakvolle basis voor talloze soepen, sauzen en risotto's. Door verse groenten en kruiden rustig te laten trekken, krijg je een heldere bouillon zonder onnodige toevoegingen.

Bereidingstijd: 45 minuten (15 minuten voorbereiding + 30 minuten trektijd)

Basis voor: lichte groentesoepen, romige gepureerde soepen (zoals pompoen- of tomatensoep) en noedelsoepen.

DIT HEB JE NODIG:

- ½ el zonnebloem- of olijfolie
- 100 g ui (grof gesneden)
- 75 g wortel (in plakjes)
- 50 g prei (in ringen, alleen het witte en lichtgroene deel)
- 50 g bleekselderij (in boogjes)
- ½ teen knoflook (geplet)
- 600 ml koud water
- 1 laurierblaadje
- 2 takjes verse peterselie
- 1 takje verse tijm
- 3 zwarte peperkorrels
- ½ tl zout (naar smaak)

MATERIAAL: soeppan, fijne zeef

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de ½ el olie in een soeppan op middelhoog vuur.
2. Voeg de 100 g ui, 75 g wortel, 50 g prei, 50 g bleekselderij en ½ teen knoflook toe.
3. Bak dit 5 minuten zachtjes aan zonder dat de groenten bruin worden; zo komen de zoete smaken vrij.
4. Schenk de 600 ml koud water in de pan.
5. Voeg het laurierblaadje, de 2 takjes peterselie, 1 takje tijm, 3 zwarte peperkorrels en ½ tl zout toe.
6. Breng het geheel aan de kook.
7. Zet het vuur direct laag zodra het kookt, leg een deksel schuin op de pan en laat de bouillon 30 minuten zachtjes trekken (niet hard laten koken, anders wordt hij troebel).
8. Zet een fijne zeef op een schone kom of maatbeker en schenk de bouillon erdoorheen.
9. Druk de groenten licht aan met de bolle kant van een lepel om al het vocht op te vangen.
10. Je houdt nu ongeveer 500 ml heldere bouillon over.

GROENTEBOUILLON UIT AZIË



Een Aziatische groentebouillon zit boordevol umami en geurige specerijen, waardoor het een diepe en verwarmende basis vormt. Door ingrediënten zoals gember, gedroogde shiitake en kombu (zeewier) te gebruiken, krijgt de bouillon direct die kenmerkende oosterse smaak zonder dat er vlees of vis aan te pas komt.

Bereidingstijd: 45 minuten (15 minuten voorbereiding + 30 minuten trektijd)

Basis voor: ramen, miso-soep, Vietnamese pho, wontonsoep of een lichte noedelsoep met paksoi.

DIT HEB JE NODIG:

- ½ el zonnebloem- of arachideolie
- 75 g ui (grof gesneden)
- 50 g wortel (in plakjes)
- 2 lente-uitjes (in grove stukken)
- 15 g verse gember (ongeschild, in plakjes)
- 1 teen knoflook (geplet)
- 10 g gedroogde shiitake paddenstoelen
- 650 ml koud water
- 1 stukje kombu zeewier (ca. 5 bij 5 cm)
- 1 steranijs
- 1 el lichte sojasaus
- ½ tl sesamolie (geroosterd)

MATERIAAL: soeppan, fijne zeef

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de ½ el olie in een soeppan op middelhoog vuur.
2. Bak de 75 g ui, 50 g wortel, 2 lente-uitjes, 15 g gember en 1 teen knoflook 3 tot 4 minuten zachtjes aan tot de geuren goed vrijkomen.
3. Voeg de 10 g gedroogde shiitake, 1 steranijs, het stukje kombu en de 650 ml koud water toe aan de pan.
4. Breng het water net tegen de kook aan, maar laat het niet hard borrelen (anders wordt kombu slijmerig en bitter).
5. Zet het vuur op de allerlaagste stand en laat de bouillon 30 minuten met de deksel schuin op de pan trekken.
6. Haal de pan van het vuur en schenk de bouillon door een fijne zeef in een maatbeker of kom.
7. Roer als laatste de 1 el lichte sojasaus en ½ tl sesamolie door de warme bouillon. Je houdt ongeveer 500 ml geurige bouillon over.

Tip: *Gooi de geweekte shiitake uit de zeef niet weg; snijd de steeltjes eraf en gebruik de hoedjes als vulling voor je soep!*

GROENTEBOUILLON UIT TOSCANE



Een Toscaanse groentebouillon is krachtig, kruidig en zonnig van smaak dankzij mediterrane smaakmakers zoals rozemarijn, tomaat en Parmezaankorst. Waar een klassieke bouillon heel neutraal blijft, geeft deze variant direct een volle, hartige diepte aan je gerecht.

Bereidingstijd: 50 minuten (15 minuten voorbereiding + 35 minuten trektijd)

Basis voor: minestrone, Ribollita (Toscaanse brood- en bonensoep), witte bonensoep met palmkool of een rijke tomatensoep.

DIT HEB JE NODIG:

- 1 el extra vierge olijfolie
- 75 g ui (grof gesneden)
- 75 g wortel (in plakjes)
- 50 g bleekselderij (in boogjes)
- 100 g rijpe tomaat (in kwarten) of 1 el tomatenpuree
- 1 teen knoflook (geplet)
- 650 ml koud water
- 1 takje verse rozemarijn
- 2 takjes verse tijm
- 1 laurierblaadje
- 20 g korst van Parmezaanse kaas (optioneel, voor extra umami)
- 3 zwarte peperkorrels
- ½ tl zout (naar smaak)

MATERIAAL: soeppan, fijne zeef

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de 1 el olijfolie in een soeppan op middelhoog vuur.
2. Bak de 75 g ui, 75 g wortel, 50 g bleekselderij en 1 teen knoflook 5 minuten rustig aan tot de groenten zacht en glanzend zijn.
3. Voeg de el tomatenpuree toe en bak dit 2 minuten mee om de zuren iets zachter te maken en de zoete smaak naar voren te halen.
4. Schenk de 650 ml koud water in de pan.
5. Voeg de 1 takje rozemarijn, 2 takjes tijm, 1 laurierblaadje, 20 g Parmezaankorst, 3 zwarte peperkorrels en ½ tl zout toe.
6. Breng aan de kook, zet het vuur direct laag en laat de bouillon met de deksel schuin op de pan 35 minuten zachtjes trekken.
7. Schenk de bouillon daarna door een fijne zeef in een maatbeker (let op dat eventueel gesmolten kaasresten in de zeef achterblijven).
8. Je houdt ongeveer 500 ml rijke bouillon over.

KIPPENBOUILLON



Zelfgemaakte kippenbouillon is goudgeel, rijk van smaak en zit boordevol voedingsstoffen door het langzaam laten trekken van kip met bot. Het vormt de ultieme verwarmende basis voor talloze maaltijdsoepen en sauzen, en het gegaarde kippenvlees kun je direct gebruiken als vulling.

Bereidingstijd: 1 uur en 15 minuten (15 minuten voorbereiding + 1 uur trektijd)

Basis voor: klassieke kippensoep met vermicelli, kippensoep met groenten, soto ajam of een romige ragout.

DIT HEB JE NODIG:

- 300 g kippenbouten of kippenvleugels (met bot en vel)
- 75 g ui (grof gesneden)
- 75 g wortel (in plakjes)
- 50 g prei (in ringen)
- 50 g bleekselderij (in boogjes)
- 700 ml koud water
- 1 laurierblaadje
- 2 takjes verse peterselie
- 1 takje verse tijm
- 4 zwarte peperkorrels
- ½ tl zout (naar smaak)

MATERIAAL: soeppan, fijne zeef

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de 300 g kippenbouten of -vleugels in een soeppan en schenk de 700 ml koud water erbij zodat de kip net onderstaat.
2. Breng het water op middelhoog vuur langzaam tegen de kook aan.
3. Zodra het water bijna kookt, komt er grijswit schuim bovendrijven.
4. Schep dit met een schuimspaan of lepel van het oppervlak; zo blijft je bouillon mooi helder.
5. Zet het vuur op de laagste stand.
6. Voeg de 75 g ui, 75 g wortel, 50 g prei, 50 g bleekselderij, het laurierblaadje, de 2 takjes peterselie, 1 takje tijm, 4 zwarte peperkorrels en ½ tl zout toe.
7. Laat de bouillon met de deksel schuin op de pan 1 uur heel zachtjes trekken (het water mag slechts af en toe een belletje geven, niet hard koken).
8. Haal de kip uit de pan en leg deze op een bord om iets af te koelen.
9. Schenk de bouillon door een fijne zeef in een maatbeker of schone pan.
10. Je houdt ongeveer 500 ml krachtige bouillon over.

TIP: *Pluk het malse vlees van de botten (verwijder vel en botjes) en bewaar dit om later weer aan je soep toe te voegen*.

KIPPENBOUILLON UIT AZIË



Een Aziatische kippenbouillon is geurig, hartig en kruidig door de combinatie van langzaam getrokken kip met gember, knoflook en oosterse specerijen. Deze goudgele bouillon heeft een diepe umamismaak en vormt een verwarmende, lichte maar toch rijke basis voor allerlei oosterse gerechten.

Bereidingstijd: 1 uur en 15 minuten (15 minuten voorbereiding + 1 uur trektijd)

Basis voor: Vietnamese kip-pho (Pho Ga), kip-ramen, soto ajam, wontonsoep of een snelle oosterse noedelsoep met paksoi.

DIT HEB JE NODIG:

- 300 g kippenbouten of kippenvleugels (met bot en vel)
- 75 g ui (grof gesneden)
- 2 lente-uitjes (in grove stukken)
- 20 g verse gember (ongeschild, in plakjes)
- 2 tenen knoflook (geplet)
- 700 ml koud water
- 1 steranijs
- 1 stengel citroengras (gekneusd, optioneel)
- 3 zwarte peperkorrels
- 1 el lichte sojasaus
- ½ el vissaus (of ½ tl zout)

MATERIAAL: soeppan, fijne zeef

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de 300 g kippenbouten of -vleugels in een soeppan met de 700 ml koud water.
2. Breng het op middelhoog vuur langzaam tegen de kook aan
3. Schep het grijswitte schuim dat bovendrijft weg met een schuimspaan of lepel voor een heldere bouillon.
4. Zet het vuur op de allerlaagste stand.
5. Voeg de 75 g ui, 2 lente-uitjes, 20 g gember, 2 tenen knoflook, 1 steranijs, eventueel de 1 stengel citroengras en 3 zwarte peperkorrels toe.
6. Leg een deksel schuin op de pan en laat de bouillon 1 uur heel zachtjes trekken.
7. Zorg dat het water niet hard kookt, maar slechts af en toe een belletje geeft.
8. Haal de kip uit de pan om iets af te koelen en pluk het malse vlees van de botten (verwijder vel en botjes).
9. Schenk de bouillon door een fijne zeef in een maatbeker of schone pan.
10. Roer de 1 el lichte sojasaus en ½ el vissaus (of ½ tl zout) door de warme bouillon.
11. Je houdt nu ongeveer 500 ml geurige bouillon over.

TIP: *Pluk het malse vlees van de botten (verwijder vel en botjes) en bewaar dit om later weer aan je soep toe te voegen*.

KIPPENBOUILLON UIT TOSCANE



Een Toscaanse kippenbouillon is rijk, kruidig en mediterraan van smaak door de combinatie van langzaam getrokken kip met soffritto, rijpe tomaat en verse rozemarijn. Deze volle bouillon geeft direct warmte en diepte aan je gerecht en levert bovendien mals kippenvlees op voor in de soep.

Bereidingstijd: 1 uur en 15 minuten (15 minuten voorbereiding + 1 uur trektijd)

Basis voor: Toscaanse kippensoep met witte bonen en palmkool, minestrone met kip, orzo soep of een rijke Italiaanse groentesoep.

DIT HEB JE NODIG:

- 300 g kippenbouten of kippenvleugels (met bot en vel)
- 75 g ui (grof gesneden)
- 75 g wortel (in plakjes)
- 50 g bleekselderij (in boogjes)
- 100 g rijpe tomaat (in kwarten)
- 1 teen knoflook (geplet)
- 700 ml koud water
- 1 takje verse rozemarijn
- 2 takjes verse tijm
- 1 laurierblaadje
- 20 g korst van Parmezaanse kaas (optioneel, voor extra umami)
- 4 zwarte peperkorrels
- ½ tl zout (naar smaak)

MATERIAAL: soeppan, fijne zeef

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de 300 g kippenbouten of -vleugels in een soeppan en schenk de 700 ml koud water erbij.
2. Breng het water op middelhoog vuur langzaam tegen de kook aan.
3. Schep het grijswitte schuim dat bovendrijft weg met een schuimspaan of lepel voor een heldere bouillon.
4. Zet het vuur op de allerlaagste stand.
5. Voeg de 75 g ui, 75 g wortel, 50 g bleekselderij, 100 g rijpe tomaat, 1 teen knoflook, 1 takje rozemarijn, 2 takjes tijm, 1 laurierblaadje, eventueel de 20 g Parmezaankorst, 4 zwarte peperkorrels en ½ tl zout toe.
6. Leg een deksel schuin op de pan en laat de bouillon 1 uur heel zachtjes trekken (het water mag slechts af en toe een belletje geven, niet hard koken).
7. Haal de kip uit de pan op een bord.
8. Schenk de bouillon daarna door een fijne zeef in een maatbeker of schone pan.
9. Je houdt ongeveer 500 ml kruidige bouillon over.

TIP: *Pluk het malse vlees van de botten (verwijder vel en botjes) en bewaar dit om later weer aan je soep toe te voegen*.

KRUIDENBOUILLON



Zelfgemaakte kruidenbouillon is een lichte, geurige en razendsnelle basis die puur draait om de frisse smaak van verse tuinkruiden en specerijen. Omdat je geen grote hoeveelheden soepgroenten hoeft te snijden of lang te laten koken, staat deze heldere bouillon binnen een halfuur klaar.

Bereidingstijd: 25 minuten (5 minuten voorbereiding + 20 minuten trektijd)

Basis voor: heldere vermicellisoep, voorjaarssoep met doperwten en asperges, vissoep of als smaakvolle basis om granen (zoals couscous of risotto) in te garen.

DIT HEB JE NODIG:

- ½ el olijfolie of roomboter
- 1 sjalot (grof gesneden)
- 1 teen knoflook (geplet)
- 600 ml koud water
- 10 g verse bladpeterselie (inclusief steeltjes)
- 3 takjes verse tijm
- 1 takje verse rozemarijn
- 2 takjes verse bieslook of selderijblad
- 1 laurierblaadje
- ½ tl venkelzaad of korianderzaad (licht gekneusd)
- 4 zwarte peperkorrels
- ½ tl zout (naar smaak)

MATERIAAL: soeppan, fijne zeef

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de ½ el olijfolie of boter in een steelpan of kleine soeppan op middelhoog vuur.
2. Fruit de 1 sjalot en 1 teen knoflook 2 minuten zachtjes aan tot ze glazig zijn en gaan geuren, zonder dat ze kleuren.
3. Voeg de ½ tl venkel- of korianderzaad en 4 zwarte peperkorrels toe en bak deze 30 seconden mee zodat de etherische oliën vrijkomen.
4. Schenk de 600 ml koud water in de pan.
5. Voeg de 10 g peterselie, 3 takjes tijm, 1 takje rozemarijn, 2 takjes bieslook of selderijblad, het laurierblaadje en ½ tl zout toe.
6. Breng het water net aan de kook.
7. Zet het vuur direct op de allerlaagste stand, leg een deksel op de pan en laat de kruiden 20 minuten heel zachtjes trekken. Niet laten koken, anders vervliegen de fijne kruidenaroma's en kan de bouillon bitter worden.
8. Schenk de bouillon door een fijne zeef in een maatbeker of schone pan.
9. Druk de kruiden licht aan met de bolle kant van een lepel om alle smaak op te vangen.
10. Je houdt ongeveer 500 ml heldere, geurige kruidenbouillon over.

KRUIDENBOUILLON UIT AZIË



Een Aziatische kruidenbouillon is fris, aromatisch en licht kruidig door de combinatie van geurige verse kruiden zoals citroengras, koriander en gember. Omdat je geen grote stukken groente lang hoeft te garen, trekt deze heldere, verkwikkende bouillon binnen een halfuur vol op smaak.

Bereidingstijd: 25 minuten (5 minuten voorbereiding + 20 minuten trektijd)

Basis voor: Thaise heldere groente- of kippensoep (zoals een lichte Tom Yum), Vietnamese rijstnoedelsoep, vissoep met paksoi of om jasmijnrijst extra smaak te geven.

DIT HEB JE NODIG:

- ½ el zonnebloem- of arachideolie
- 1 sjalot (grof gesneden)
- 15 g verse gember (ongeschild, in dunne plakjes)
- 1 teen knoflook (geplet)
- 1 stengel citroengras (gekneusd en in 3 stukken gesneden)
- 600 ml koud water
- 10 g verse koriander (inclusief gewassen worteltjes of steeltjes)
- 2 kaffir limoenblaadjes (djeroek poeroet, licht gekneusd)
- 1 steranijs
- ½ tl korianderzaad (licht gekneusd)
- 1 el lichte sojasaus
- ½ el limoensap (vers geperst)

MATERIAAL: soeppan, fijne zeef

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de ½ el olie in een steelpan of kleine soeppan op middelhoog vuur.
2. Bak de 1 sjalot, 15 g gember, 1 teen knoflook, 1 stengel citroengras, 1 steranijs en ½ tl korianderzaad 2 minuten zachtjes aan tot de geuren goed vrijkomen.
3. Schenk de 600 ml koud water in de pan.
4. Voeg de 10 g verse koriander (met steeltjes) en de 2 kaffir limoenblaadjes toe.
5. Breng het water net tegen de kook aan, maar laat het niet hard borrelen.
6. Zet het vuur op de allerlaagste stand, leg een deksel op de pan en laat de kruiden 20 minuten heel zachtjes trekken zodat de frisse aroma's behouden blijven.
7. Schenk de bouillon door een fijne zeef in een maatbeker of schone pan.
8. Roer als laatste de 1 el lichte sojasaus en het ½ el limoensap door de warme bouillon.
9. Je houdt ongeveer 500 ml heldere, geurige bouillon over.

KRUIDENBOUILLON UIT TOSCANE



De Toscaanse keuken staat bekend om zijn pure, aardse smaken waarin wilde paddenstoelen zoals eekhoorntjesbrood (funghi porcini) de hoofdrol spelen. Deze authentieke Toscaanse paddenstoelen bouillon geeft je gerechten direct een diepe, hartige umamismaak zonder dat er vlees aan te pas komt.

Bereidingstijd. 35 minuten (10 minuten voorbereiden + 25 minuten zachtjes trekken).

Basis voor. Romige risotto, klassieke Ribollita of minestrone, pasta e fagioli (bonensoep), of het stoven van kip en groenten.

DIT HEB JE NODIG:

- 1 el extra vierge olijfolie (om de groenten kort aan te fruiten voor extra diepte).
- 1 kleine gele ui, grof gesnipperd.
- 1 kleine winterpeen, in grove stukken.
- 1 stengel bleekselderij, in grove stukken.
- 2 teentjes knoflook, gepeld en licht gekneusd.
- 1 takje verse rozemarijn.
- 3 takjes verse tijm.
- 3 blaadjes verse salie (typisch voor de Toscaanse keuken).
- 1 gedroogd laurierblaadje.
- 1 el tomatenpuree (voor een vollere umamismaak)
- 1 klein stukje korst van Parmezaanse kaas (optioneel, geeft een heerlijke hartige smaak).
- 850 ml koud water.
- 4 zwarte peperkorrels en zeezout naar smaak.

MATERIAAL: soeppan, fijne zeef

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olijfolie in een middelgrote pan op middelhoog vuur.
2. Fruit de ui, wortel, bleekselderij en knoflook in 4 tot 5 minuten licht aan zonder dat ze bruin worden; hierdoor komen de zoete smaken goed vrij.
3. Voeg de tomaat, rozemarijn, tijm, salie, laurier, peperkorrels en eventueel de Parmezaankorst toe.
4. Schenk het koude water erbij.
5. Breng het geheel aan de kook en zet het vuur direct laag zodra het borrelt.
6. Laat de bouillon met de deksel schuin op de pan 20 minuten zachtjes trekken tegen het kookpunt aan.
7. Haal de pan van het vuur en giet de bouillon door een fijne zeef in een kom of maatbeker.
8. Druk de groenten en kruiden zachtjes aan met de bolle kant van een lepel om alle sappen op te vangen.
9. Breng de bouillon tot slot op smaak met zeezout.

PADDENSTOELENBOUILLON



Zelfgemaakte paddenstoelenbouillon is donker, aards en zit boordevol natuurlijke umami, waardoor het de ideale vegetarische vervanger is voor runderbouillon. Door verse kastanjechampignons te combineren met gedroogde paddenstoelen krijgt de bouillon binnen drie kwartier een diepe, hartige smaak.

Bereidingstijd: 45 minuten (waarvan 15 minuten voorbereiding en 30 minuten trektijd)

Basis voor: romige champignonsoep, uiensoep, bospaddenstoelen soep, paddenstoelenrisotto of een rijke vegetarische jus.

DIT HEB JE NODIG:

- ½ el zonnebloem- of olijfolie
- 150 g kastanjechampignons (in kwarten)
- 10 g gedroogde paddenstoelen (eekhoorntjesbrood of shiitake)
- 75 g ui (grof gesneden)
- 50 g wortel (in plakjes)
- 1 teen knoflook (geplet)
- 650 ml koud water
- 2 takjes verse tijm
- 1 laurierblaadje
- 1 tl lichte sojasaus (voor extra umami)
- 3 zwarte peperkorrels
- ½ tl zout (naar smaak)

MATERIAAL: soeppan, fijne zeef

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de ½ el olie in een soeppan op middelhoog vuur.
2. Bak de 150 g kastanjechampignons, 75 g ui en 50 g wortel 6 tot 8 minuten tot de paddenstoelen hun vocht loslaten en lichtbruin kleuren; dit zorgt voor extra diepe smaak.
3. Voeg de laatste minuut de teen knoflook toe.
4. Doe de 10 g gedroogde paddenstoelen, 2 takjes tijm, het laurierblaadje, 3 zwarte peperkorrels en ½ tl zout in de pan en schenk de 650 ml koud water erbij.
5. Breng het geheel aan de kook.
6. Zet het vuur direct op de laagste stand, leg een deksel schuin op de pan en laat de bouillon 30 minuten zachtjes trekken.
7. Schenk de bouillon door een fijne zeef (eventueel bekleed met een schone theedoek of keukenpapier om zand uit de gedroogde paddenstoelen tegen te houden) in een maatbeker.
8. Druk de paddenstoelen zachtjes aan met een lepel en roer de 1 tl sojasaus door de warme bouillon.
9. Je houdt ongeveer 500 ml diepe, hartige bouillon over.

PADDENSTOELENBOUILLON UIT AZIË



Een Aziatische paddenstoelenbouillon is diep, hartig en barst van de natuurlijke umami door het gebruik van gedroogde shiitake en kombu. Met geurige smaakmakers als gember, lente-ui en steranijs vormt deze donkere, verwarmende bouillon een krachtige plantaardige basis met een rijke oosterse twist.

Bereidingstijd: 45 minuten (15 minuten voorbereiding + 30 minuten trektijd)

Basis voor: vegetarische ramen, Japanse soba- of udon noedelsoep, miso-soep, wontonsoep of een hotpot.

DIT HEB JE NODIG:

- ½ el zonnebloem- of arachideolie
- 100 g verse shiitake of kastanjechampignons (in plakjes)
- 15 g gedroogde shiitake paddenstoelen
- 2 lente-uitjes (in grove stukken)
- 15 g verse gember (ongeschild, in plakjes)
- 1 teen knoflook (geplet)
- 650 ml koud water
- 1 stukje kombu zeewier (ca. 5 bij 5 cm)
- 1 steranijs
- 1 el lichte sojasaus
- ½ tl sesamolie (geroosterd)

MATERIAAL: soeppan, fijne zeef

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de ½ el olie in een soeppan op middelhoog vuur.
2. Bak de 100 g verse shiitake of kastanjechampignons 5 minuten tot ze lichtbruin kleuren.
3. Voeg de 2 lente-uitjes, 15 g gember en 1 teen knoflook toe en bak dit nog 2 minuten geurig mee.
4. Doe de 15 g gedroogde shiitake, het stukje kombu, 1 steranijs en 650 ml koud water in de pan.
5. Breng het water net tegen de kook aan, maar laat het niet hard borrelen (zodat de kombu niet slijmerig of bitter wordt).
6. Zet het vuur op de allerlaagste stand, leg een deksel schuin op de pan en laat de bouillon 30 minuten heel zachtjes trekken.
7. Schenk de bouillon door een fijne zeef in een maatbeker of schone pan.
8. Druk de paddenstoelen licht aan om alle smaak op te vangen.
9. Roer als laatste de 1 el lichte sojasaus en ½ tl sesamolie door de warme bouillon.
10. Je houdt ongeveer 500 ml krachtige bouillon over.

TIP: *Snijd de steeltjes van de geweekte shiitake af en gebruik de malse hoedjes als vulling in je noedelsoep!)*

PADDENSTOELENBOUILLON UIT TOSCANE



De Toscaanse keuken staat bekend om zijn pure, aardse smaken waarin wilde paddenstoelen zoals eekhoorntjesbrood (funghi porcini) de hoofdrol spelen. Deze authentieke Toscaanse paddenstoelen bouillon geeft je gerechten direct een diepe, hartige umamismaak zonder dat er vlees aan te pas komt.

Bereidingstijd: 40 minuten (voorbereiding 10 minuten + 30 minuten trektijd)

Basis voor: Voor een intense paddenstoelenrisotto, zuppa di funghi e farro: Toscaanse maaltijdsoep, als smaakmaker voor een ragù of een romige saus.

DIT HEB JE NODIG:

- 15 g gedroogd eekhoorntjesbrood (funghi porcini secchi)
- 75 g verse kastanjechampignons, grof gesneden
- 75 g gemengde bospaddenstoelen, grof gesneden
- 1 kleine ui, gepeld en gehalveerd
- 1 stengel bleekselderij, in grove stukken
- 1 kleine winterpeen, in grove stukken
- 1 teen knoflook, licht geplet
- 2 takjes verse tijm (of rozemarijn)
- 1 laurierblad
- 1 el olijfolie (extra vierge)
- 750 ml water
- Zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

MATERIAAL: soeppan, fijne zeef

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het gedroogde eekhoorntjesbrood in een kommetje met 250 ml warm water en laat dit 15 minuten weken.
2. Schep de paddenstoelen eruit (knijp ze licht uit) en bewaar het weekwater goed.
3. Giet dit wel even door een fijne zeef of keukenpapier om eventueel zand te verwijderen.
4. Verhit de olijfolie in een soeppan op middelhoog vuur.
5. Bak de verse paddenstoelen, ui, bleekselderij, wortel en knoflook in ongeveer 5 tot 7 minuten lichtbruin.
6. Dit zorgt voor extra diepte in de smaak.
7. Voeg de geweekte porcini, het gezeefde weekwater, de overige 500 ml water, tijm en het laurierblad toe.
8. Breng het geheel aan de kook.
9. Zet het vuur laag, leg een deksel schuin op de pan en laat de bouillon 25 minuten zachtjes trekken.
10. Giet de bouillon door een fijne zeef in een schone pan of kom.
11. Druk de groenten en paddenstoelen licht aan met de bolle kant van een lepel om alle smaak eruit te persen.
12. Breng op smaak met zout en peper.

RUNDERBOUILLON



Zelfgemaakte runderbouillon is diep, krachtig en verwarmend van smaak doordat rundvlees en botten urenlang zachtjes trekken met groenten en kruiden. Hoewel het maken van een echte runderbouillon wat tijd kost, vraagt het nauwelijks werk en levert het een rijke basis op die niet te vergelijken is met een bouillonblokje.

Bereidingstijd: 3 uur en 15 minuten (15 minuten voorbereiding + 3 uur trektijd)

Basis voor: klassieke runderbouillon met balletjes, Franse uiensoep, goulashsoep, groentesoep met rundvlees of een krachtige saus (jus).

DIT HEB JE NODIG:

- 300 g runderpoulet of runderlappen (in grove stukken)
- 150 g rundermergpijp of schenkel (met bot)
- 75 g ui (grof gesneden, mag met schil voor een diepere kleur)
- 75 g wortel (in plakjes)
- 50 g prei (in ringen)
- 50 g bleekselderij (in boogjes)
- 850 ml koud water
- 1 laurierblaadje
- 2 takjes verse tijm
- 2 takjes verse peterselie
- 2 kruidnagels
- 4 zwarte peperkorrels
- ½ tl zout (naar smaak)

MATERIAAL: soeppan, fijne zeef

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de 300 g runderpoulet en 150 g mergpijp of schenkel in een soeppan en schenk de 850 ml koud water erbij.
2. Breng het water op middelhoog vuur langzaam tegen de kook aan.
3. Schep het grijsbruine schuim dat bovendrijft regelmatig weg met een schuimspaan of lepel; zo krijg je een heldere bouillon.
4. Zet het vuur op de allerlaagste stand zodra er geen schuim meer vormt.
5. Voeg de 75 g ui, 75 g wortel, 50 g prei, 50 g bleekselderij, het laurierblaadje, de 2 takjes tijm, 2 takjes peterselie, 2 kruidnagels, 4 zwarte peperkorrels en ½ tl zout toe.
6. Leg een deksel schuin op de pan en laat de bouillon 3 uur heel zachtjes trekken.
7. Het water mag net niet koken (slechts af en toe een klein belletje).
8. Haal het vlees en het bot uit de pan.
9. Schenk de bouillon door een fijne zeef (eventueel bekleed met een schone theedoek of keukenpapier) in een maatbeker.
10. Je houdt ongeveer 500 ml krachtige runderbouillon over.

TIP 1: *Pluk het malse rundvlees uit elkaar of snijd het in kleine blokjes om later als vulling in je soep te gebruiken.*

TIP 2: *Laat de bouillon afkoelen als je hem niet direct gebruikt; het gestolde vet kun je dan eenvoudig als een laagje van de bovenkant scheppen.*

RUNDERBOUILLON UIT SPANJE



Een Spaanse runderbouillon (*caldo de carne* of de basis van *cocido*) is rijk, goudkleurig en diep hartig door de combinatie van langzaam getrokken rundvlees, schenkel en een vleugje serranoham. Met mediterrane smaakmakers zoals rijpe tomaat, knoflook en saffraan of gerookt paprikapoeder krijgt deze verwarmende bouillon een uitgesproken Spaans karakter.

Bereidingstijd: 3 uur en 15 minuten (15 minuten voorbereiding + 3 uur trektijd)

Basis voor: *sopa de cocido* (Spaanse bouillonsoep met kleine vermicelli en kikkererwten), *sopa de ajo* (knoflooksoep), linzensoep met chorizo of een rijke paella met vlees.

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g runderpoulet of runderlappen (in grove stukken)
- 150 g runderschenkel (met bot)
- 30 g serranoham (in één dikker stukje of reepjes, voor extra umami)
- 75 g ui (gehalveerd, met schil voor een diepe kleur)
- 75 g wortel (in grove stukken)
- 50 g prei (het witte deel, in grove stukken)
- 75 g rijpe tomaat (gehalveerd)
- 2 tenen knoflook (ongepeld, geplet)
- 850 ml koud water
- 1 laurierblaadje
- 2 takjes verse bladpeterselie
- 1 snufje saffraandraadjes (of ½ tl gerookt paprikapoeder)
- 4 zwarte peperkorrels
- ½ tl zout (naar smaak, let op het zout uit de ham)

MATERIAAL: soeppan, fijne zeef

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de 250 g runderpoulet, 150 g runderschenkel en 30 g serranoham in een soeppan en schenk de 850 ml koud water erbij.
2. Breng het water op middelhoog vuur langzaam tegen de kook aan.
3. Schep het schuim dat bovendrijft weg met een schuimspaan of lepel voor een heldere bouillon.
4. Zet het vuur op de allerlaagste stand zodra het water helder blijft.
5. Voeg de 75 g ui, 75 g wortel, 50 g prei, 75 g tomaat, 2 tenen knoflook, het laurierblaadje, de 2 takjes peterselie, 1 snufje saffraandraadjes, 4 zwarte peperkorrels en ½ tl zout toe.
6. Leg een deksel schuin op de pan en laat de bouillon 3 uur heel zachtjes trekken (het water mag slechts af en toe een belletje geven, niet hard koken).
7. Haal het rundvlees, de schenkel en de ham uit de pan.
8. Schenk de bouillon door een fijne zeef in een maatbeker.
9. Je houdt ongeveer 500 ml krachtige, goudgele Spaanse runderbouillon over.

TIP: *Pluk het malse rundvlees van het bot en snijd het samen met de ham fijn om later als vulling in je soep te gebruiken.*

SCHAALDIERENBOUILLON



Zelfgemaakte schaaldierenbouillon is vol, ziltig en lichtzoet van smaak doordat garnalenschillen en -koppen kort worden aangebakken voordat ze trekken. Het is de ideale manier om restjes van gepelde garnalen om te toveren tot een verfijnde, geurige basis voor vis- en schaaldiergerechten.

Bereidingstijd: 40 minuten (10 minuten voorbereiding + 30 minuten trektijd)

Basis voor: romige garnalenbisque, bouillabaisse, Thaise Tom Yum soep, zeevruchtenrisotto of een paella.

DIT HEB JE NODIG:

- 1 el olijfolie of zonnebloemolie
- 200 g garnalenschillen en -koppen (van rauwe of gekookte garnalen)
- 1 sjalot (grof gesneden)
- 50 g wortel (in dunne plakjes)
- 50 g venkel of bleekselderij (in plakjes)
- 1 teen knoflook (geplet)
- 1 el tomatenpuree
- 50 ml droge witte wijn (optioneel, vervang anders door extra water)
- 650 ml koud water
- 1 laurierblaadje
- 2 takjes verse tijm of dragon
- 3 witte of zwarte peperkorrels
- ½ tl zout (naar smaak)

MATERIAAL: soeppan, fijne zeef

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de 1 el olie in een soeppan op middelhoog vuur.
2. Bak de 200 g garnalenschillen en -koppen, 1 sjalot, 50 g wortel, 50 g venkel of bleekselderij en 1 teen knoflook 4 tot 5 minuten al roerend aan tot de schillen feloranje kleuren en sterk gaan geuren.
3. Roer de el tomatenpuree erdoor en bak dit 1 minuut mee om de zuurgraad te verzachten.
4. Blus het geheel af met de 50 ml witte wijn en laat dit 1 minuut bruisen terwijl je de aanbaksels van de bodem schraapt.
5. Schenk de 650 ml koud water in de pan.
6. Voeg het laurierblaadje, de 2 takjes tijm of dragon, 3 peperkorrels en ½ tl zout toe.
7. Breng tegen de kook aan, zet het vuur direct op de allerlaagste stand en laat de bouillon met de deksel schuin op de pan 30 minuten heel zachtjes trekken.
8. Niet hard laten koken, anders wordt hij bitter.
9. Schenk de bouillon door een fijne zeef in een maatbeker.
10. Druk de garnalenschillen in de zeef goed aan met de bolle kant van een lepel om alle rijke sappen op te vangen.
11. Je houdt ongeveer 500 ml geurige garnalenbouillon over.

VISBOUILLON



Zelfgemaakte visbouillon is licht, verfijnd en verrassend snel klaar doordat visgraten hun smaak in korte tijd afgeven. Waar vleesbouillon uren nodig heeft, staat een heldere, ziltige visbouillon al binnen een halfuur op het fornuis.

Bereidingstijd: 30 minuten (10 minuten voorbereiding + 20 minuten trektijd)

Basis voor: romige vissoep, bouillabaisse, bisque, zeevruchtenrisotto of een klassieke wittewijnsaus bij vis.

DIT HEB JE NODIG:

- ½ el roomboter of olijfolie
- 250 g visgraten en -koppen van witte vis (bijv. kabeljauw, schelvis of schol; goed schoongespoeld en zonder kieuwen)
- 1 sjalot (in ringen)
- 50 g prei (alleen het witte deel, in ringen)
- 50 g venkel of bleekselderij (in plakjes)
- 50 ml droge witte wijn (optioneel, vervang anders door extra water)
- 600 ml koud water
- 3 takjes verse bladpeterselie
- 2 takjes verse tijm
- 1 laurierblaadje
- 3 witte of zwarte peperkorrels
- ½ tl zout (naar smaak)

MATERIAAL: soeppan, fijne zeef

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de ½ el boter of olie in een soeppan op laag tot middelhoog vuur.
2. Fruit de 1 sjalot, 50 g prei en 50 g venkel of bleekselderij 3 minuten zachtjes aan zonder dat ze bruin kleuren.
3. Leg de 250 g schoongespoelde visgraten in de pan en bak ze 1 minuut zachtjes mee.
4. Blus af met de 50 ml witte wijn en laat dit 1 minuut bruisen.
5. Schenk de 600 ml koud water in de pan (de graten moeten net onderstaan).
6. Voeg de 3 takjes peterselie, 2 takjes tijm, 1 laurierblaadje, 3 peperkorrels en ½ tl zout toe.
7. Breng het water net tegen de kook aan.
8. Schep eventueel schuim van het oppervlak, zet het vuur op de laagste stand en laat de bouillon maximaal 20 minuten heel zachtjes trekken.
9. Laat visbouillon nooit langer dan 20-25 minuten trekken, anders wordt hij bitter en lijmerig.
10. Schenk de bouillon voorzichtig door een fijne zeef (eventueel bekleed met een schone doek of keukenpapier) in een maatbeker zodat er geen kleine graatjes meekomen.
11. Je houdt ongeveer 500 ml heldere visbouillon over.

VISBOUILLON UIT JAPAN - DASHI



Japanse dashi is de heldere, verfijnde basisbouillon van de Japanse keuken en staat binnen 20 minuten klaar. Door het combineren van gedroogd *kombu* (zeewier) en *katsuobushi* (gedroogde en gerookte bonitovlokken) zit deze lichte bouillon boordevol pure umami zonder zwaar te zijn.

Bereidingstijd: 20 minuten (15 minuten weken/verwarmen + 5 minuten trektijd)

Basis voor: misosoep, udon- en soba noedelsoep, ramen, oden (Japanse stoofpot) of als smaakmaker in Tamago yaki (Japanse omelet).

DIT HEB JE NODIG:

- 550 ml koud water
- 10 g kombu (gedroogd zeewier, ca. 10 bij 10 cm)
- 15 g katsuobushi (gedroogde bonitovlokken)

MATERIAAL: soeppan, fijne zeef

ZO MAAK JE HET:

1. Veeg het witte poeder (dit is puur smaakvol glutamaat, *geen vuil*) niet van de 10 g kombu af, maar dep het zeewier hooguit heel lichtjes af met een droge doek.
2. Knip een paar kleine inkepingen in de randen zodat de smaak beter vrijkomt.
3. Doe de 550 ml koud water en de 10 g kombu in een pan en zet deze op laag tot middelhoog vuur.
4. Verwarm het water heel langzaam (in ongeveer 10 minuten) tot het net tegen het kookpunt aan zit en er kleine belletjes langs de randen van de pan verschijnen.
5. Haal de kombu direct uit de pan zodra het water bijna kookt.
6. Laat kombu nooit meekoken, anders geeft het slijmstoffen af en wordt de bouillon bitter.
7. Breng het water nu even aan de kook, zet het vuur direct uit en voeg de 15 g katsuobushi toe.
8. Laat de vlokken 2 tot 3 minuten rustig trekken tot ze naar de bodem van de pan zijn gezonken.
9. Bekleed een fijne zeef met keukenpapier of een schone doek en schenk de bouillon er rustig doorheen in een maatbeker. Knijp de bonitovlokken **niet** uit, want dan wordt de dashi troebel en vissig.
10. Je houdt ongeveer 500 ml heldere, goudkleurige dashi over.

TIP: *Voor een vegetarische dashi vervang je de 15 g katsuobushi door 10 g gedroogde shiitake en laat je die samen met de kombu 20 minuten zachtjes trekken tegen het kookpunt aan.*

VLEESBOUILLON



Zelfgemaakte vleesbouillon is vol, rond en rijk van smaak doordat verschillende soorten vlees en bot (zoals rund en varken) langzaam met elkaar trekken. Door schenkel te combineren met varkenskrabbetjes of spek krijgt de bouillon extra body, gelatine en een diepe, hartige smaak die veelzijdiger is dan pure runderbouillon.

Bereidingstijd: 3 uur en 15 minuten (15 minuten voorbereiding + 3 uur trektijd)

Basis voor: ouderwetse groentesoep met balletjes, erwtensoep, bruine bonensoep, kippensoep met een krachtige twist of een volle bruine saus.

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g runderschenkel (met bot)
- 150 g varkenskrabbetjes of varkenshiel (met bot)
- 50 g doorregen spek of mager rookspek (aan één stukje)
- 75 g ui (grof gesneden)
- 75 g wortel (in plakjes)
- 50 g prei (in ringen)
- 50 g knolselderij of bleekselderij (in blokjes)
- 850 ml koud water
- 1 laurierblaadje
- 2 takjes verse tijm
- 2 takjes verse peterselie
- 2 foelieblaadjes of 1 kruidnagel
- 4 zwarte peperkorrels
- ½ tl zout (naar smaak)

MATERIAAL: soeppan, fijne zeef

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de 200 g runderschenkel, 150 g varkenskrabbetjes en 50 g spek in een soeppan en schenk de 850 ml koud water erbij.
2. Breng het water op middelhoog vuur langzaam tegen de kook aan.
3. Schep het grijswitte schuim dat bovendrijft regelmatig weg met een schuimspaan of lepel voor een heldere bouillon.
4. Zet het vuur op de allerlaagste stand zodra er geen schuim meer vormt.
5. Voeg de 75 g ui, 75 g wortel, 50 g prei, 50 g knolselderij of bleekselderij, het laurierblaadje, de 2 takjes tijm, 2 takjes peterselie, foelie of kruidnagel, 4 zwarte peperkorrels en ½ tl zout toe.
6. Leg een deksel schuin op de pan en laat de bouillon 3 uur heel zachtjes trekken (het water mag net niet koken, slechts af en toe een klein belletje geven).
7. Haal al het vlees en de botten uit de pan.
8. Schenk de bouillon door een fijne zeef (eventueel bekleed met een schone theedoek of keukenpapier) in een maatbeker.
9. Je houdt ongeveer 500 ml volle vleesbouillon over.

TIP: *Pluk het malse rund- en varkensvlees van de botten en snijd het spek fijn om als vulling voor je soep te bewaren.*

VLEESBOUILLON UIT AZIË



Een Aziatische vleesbouillon is diep, zijdezacht en kruidig door de combinatie van langzaam getrokken varkens- en runderbotten met geroosterde ui, gember en warme specerijen. Door botten met veel merg en collageen te combineren met steranijs, kaneel en sojasaus krijg je een krachtige, geurige bouillon die de ziel vormt van talloze oosterse noedelsoepen.

Bereidingstijd: 3 uur en 15 minuten (15 minuten voorbereiding + 3 uur trektijd)

Basis voor: Japanse ramen (zoals shoyu- of tonkotsu-stijl), Vietnamese pho, Chinese rundvleesnoedelsoep, wontonsoep of een hotpot.

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g varkenskrabbetjes of varkensbotten (met vlees)
- 200 g runderschenkel (met bot)
- 75 g ui (gehalveerd, met schil voor een diepe kleur)
- 2 lente-uitjes (in grove stukken)
- 20 g verse gember (ongeschild, in dikke plakken)
- 2 tenen knoflook (geplet)
- 850 ml koud water
- 1 steranijs
- ½ kaneelstokje
- 1 tl korianderzaad
- 1 el lichte sojasaus
- ½ el vissaus (of ½ tl zout)

MATERIAAL: soeppan, fijne zeef

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de 250 g varkenskrabbetjes en 200 g runderschenkel in een soeppan, zet ze net onder koud water en breng dit snel aan de kook.
2. Laat 3 minuten borrelen om onzuiverheden los te weken, giet het water af en spoel het vlees en de pan schoon onder de kraan; zo wordt je bouillon extra zuiver.
3. Verhit een droge koekenpan of dezelfde soeppan op middelhoog vuur.
4. Bak de gehalveerde 75 g ui en 20 g gember 3 minuten op de snijkant tot ze licht geschroeid zijn en gaan geuren.
5. Doe het schoongespoelde vlees terug in de pan met de 850 ml koud water.
6. Voeg de geroosterde ui en gember, de 2 lente-uitjes, 2 tenen knoflook, 1 steranijs, ½ kaneelstokje en 1 tl korianderzaad toe.
7. Breng tegen de kook aan, zet het vuur op de allerlaagste stand en laat de bouillon met de deksel schuin op de pan 3 uur heel zachtjes trekken.
8. Schenk de bouillon door een fijne zeef in een maatbeker.
9. Roer als laatste de 1 el lichte sojasaus en ½ el vissaus (of ½ tl zout) erdoor.
10. Je houdt ongeveer 500 ml rijke, geurige vleesbouillon over.

TIP: *Pluk het malse rund- en varkensvlees van de botten en snijd het spek fijn om als vulling voor je soep te bewaren.*

WILDBOUILLON



Zelfgemaakte wildbouillon is donker, aromatisch en diep van smaak door het roosteren van wildbotten met winterse groenten, rode wijn en kruidige jeneverbessen. Deze krachtige bouillon heeft een warme, aardse ondertoon die perfect past bij het najaar en de winter.

Bereidingstijd: 3 uur en 45 minuten (45 minuten voorbereiding en roosteren + 3 uur trektijd)

Basis voor: heldere wildbouillon met reepjes wild of paddenstoelen, wildgoulashsoep, pompoensoep met een hartige twist of een rijke wildsaus (jus).

DIT HEB JE NODIG:

- 400 g wildbotten en afsnijdsels (bijv. van hert, ree, haas of wild zwijn)
- 1 el zonnebloem- of olijfolie
- 1 el tomatenpuree
- 75 g ui (grof gesneden, met schil voor een diepe kleur)
- 75 g wortel (in grove stukken)
- 50 g knolselderij of bleekselderij (in stukken)
- 1 teen knoflook (ongepeld, geplet)
- 100 ml droge rode wijn
- 850 ml koud water
- 4 jeneverbessen (licht gekneusd)
- 2 takjes verse tijm
- 1 takje verse rozemarijn
- 1 laurierblaadje
- 2 kruidnagels
- 4 zwarte peperkorrels
- ½ tl zout (naar smaak)

MATERIAAL: braadslede, soeppan, fijne zeef

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Meng de 400 g wildbotten, 75 g ui, 75 g wortel en 50 g knolselderij of bleekselderij in een braadslede met de 1 el olie en 1 el tomatenpuree.
3. Rooster dit 30 minuten in de oven tot alles mooi donkerbruin kleurt; dit zorgt voor de diepe smaak en kleur.
4. Schep de geroosterde botten en groenten over in een soeppan.
5. Zet de hete braadslede op het fornuis, schenk de 100 ml rode wijn erin en schraap met een houten lepel alle donkere aanbaksels los.
6. Giet dit vocht bij de botten in de pan.
7. Schenk de 850 ml koud water in de soeppan zodat alles net onderstaat.
8. Voeg de 1 teen knoflook, 4 jeneverbessen, 2 takjes tijm, 1 takje rozemarijn, 1 laurierblaadje, 2 kruidnagels, 4 zwarte peperkorrels en ½ tl zout toe.
9. Breng tegen de kook aan, zet het vuur direct op de allerlaagste stand en schep eventueel schuim weg.
10. Leg een deksel schuin op de pan en laat de bouillon 3 uur heel zachtjes trekken (niet hard laten koken).
11. Schenk de bouillon door een fijne zeef (eventueel bekleed met een schone theedoek of keukenpapier) in een maatbeker.
12. Je houdt ongeveer 500 ml diepe, krachtige wildbouillon over.

TIP: *Pluk eventuele restjes mals vlees van de botten om als garnituur te gebruiken.*

Alle foto's van de diverse bouillons zijn gegenereerd door AI inclusief de marker

