Soepen

Geroosterde Groentebouillon

Uien-, wortel-, selderie-, prei-, venkel- en champignonschillen geroosterd tot diep goudbruin en vervolgens gestoofd met kruiden en zwarte peperkorrels - het roosteren geeft deze veganistische bouillon een diepte en body die hem echt bruikbaar maakt in plaats van lichte vleesbouillon.

Tijd 150 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 30 delen Gele uien, in vieren (met vel)
- ☐ 20 delen Wortelen (grof gesneden, ongeschild)
- ☐ 15 delen Selderijstengels (grof gehakt)
- ☐ 15 delen Prei (in de lengte gehalveerd, gewassen)
- ☐ 10 delen Venkelknol en bladeren (grof gehakt)
- ☐ 8 delen gedroogde champignonschillen of shiitakestelen (of 30 g gedroogde eekhoorntjesbrood)
- ☐ 5 delen Knoflookkop (horizontaal gehalveerd, ongeschild)
- ☐ 5 delen Olijfolie of neutrale olie
- ☐ 5 delen Laurierblaadjes, platte peterseliestengels, verse tijm
- ☐ 1 delen Zwarte peperkorrels (heel)
- ☐ 4 delen Tomatenpuree (voor kleur en diepte)
- ☐ 400 delen Koud gefilterd water

Zo maak je het.

01 Verwarm de oven voor op 220°C. Verdeel alle groenten over twee grote bakplaten – zet ze niet te vol. Besprenkel met olie en schep om. Verdeel de tomatenpuree in lepels over de groenten. Rooster gedurende 35-40 minuten en roer één keer na 20 minuten, totdat de groenten diep gekaramelliseerd zijn en donker aan de randen - goudbruine uien, bijna zwartgeblakerde wortelranden, donkergevlekte prei. Hoe dieper de kleur hier, hoe rijker en complexer de stam.

02 Haal de pannen uit de oven. Voeg een kleine hoeveelheid koud water (ongeveer 2 eetlepels per pan) toe aan elke hete pan en schraap krachtig met een houten lepel of spatel om alle donkere gekarameliseerde fond van het panoppervlak op te lossen. Dit geconcentreerde gekarameliseerde materiaal is extreem rijk aan Maillard-reactieproducten en is een van de belangrijkste factoren voor de voorraaddiepte.

03 Breng alle geroosterde groenten over en blus de vloeistof in een grote soeppan. Voeg gedroogde paddenstoelen, kruidenbundel, peperkorrels en koud water toe. Breng aan de kook en laat het dan onmiddellijk sudderen; er komen slechts af en toe belletjes uit het oppervlak. Laat 1 uur en 30 minuten sudderen. Schuim het schuim af dat zich in de eerste 15 minuten vormt. Niet roeren; door roeren wordt de bouillon troebel. Laat het op geen enkel moment na de eerste bereiding hard koken.

04 Zet een fijnmazige zeef boven een grote kom of pot. Schep de bouillon door de zeef. Schenk de bouillon niet rechtstreeks uit de pan, want hierdoor ontstaat er troebele vloeistof. Druk de groenten niet aan. Laat de zwaartekracht de bouillon gedurende 5 minuten uitlekken. Gooi de uitgeputte groenten weg. Laat de bouillon 1 uur afkoelen op kamertemperatuur en zet hem dan in de koelkast. Schep eventuele olie van het oppervlak als het koud is. Gebruik binnen 5 dagen of vries in porties van 500 ml gedurende maximaal 6 maanden.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / roasted-vegetable-stock