

BOUILLON MAISON

Ingrédients

- 6 tasses d'eau
- 2 tasses de carottes coupées en dés
- 1 tasse de poireaux ou oignons tranchés
- 2 branches de céleri tranchés
- ½ poivron rouge ou autres coupés en dés
- 2 tiges de persil frais



Préparation

- 1 Mettre le tout dans un chaudron. Porter à ébullition baisser le feu et mijoter à feu doux 1 heure.
- 2 Verser dans une passoire, garder le bouillon.

Notes

Peut se congeler.

Pour les légumes je les mets au mélangeur avec une courgette, un peu du bouillon, sel et assaisonnements au goût et je me fais un potage

”

N'hésitez pas à doubler la recette, il se congèle très bien.