



Photo des ingrédients sauvés

[Photo 2]

INGRÉDIENTS

- 1,5 L d'eau
- 400 à 600 g de légumes sauvés (par. ex. oignons, poireaux, céleri, etc.)
- herbes aromatiques diverses (par ex. livèche, persil)
- 1 c. à s. d'huile de colza
- sel selon le goût
- épices

Bouillon sans effort

Facultatif: Photo de toi/vous en cuistot

[Photo 1]

PRÉPARATION

1. Laver les légumes et les couper en gros morceaux. Chauffer une cuillère à soupe d'huile de colza dans une grande casserole. Y faire revenir les légumes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajouter l'eau, le sel, les herbes et les épices. Laisser mijoter à feu doux pendant environ 40 minutes.
2. Filtrer le bouillon à l'aide d'un tamis et le verser chaud dans des bocaux de conservation.

Variante pour du bouillon cube: faire revenir les légumes préalablement lavés et coupés, ajouter 100 g de sel, mélanger et faire cuire à l'étouffée avec le couvercle fermé jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter les herbes et les épices et réduire en fine purée. Verser la pâte à bouillon dans des bocaux de conservation

Important

Envoie ta recette du héros anti-gaspi sous forme de document Word ou Office.
Envoie-nous les photos 1 à 3 séparément sous forme de fichier (JPEG, JPG).
Merci de veiller à la bonne qualité des photos en vue de leur utilisation ultérieure
Source Photo 2: Bildagentur PantherMedia / Ingrid Balabanova

Photo du repas

[Photo 3]