

## Suppengewurz ofwel kruidenbouillon-pasta

Dit is een basisrecept, dus varieer er op los , afhankelijk van wat je aan het eind van het seizoen nog aan groenten hebt en/of persoonlijke voorkeur

Ongeveer gelijke gewichtshoeveelheden knolselderij, prei, bleekselderij, (bloem)kool, uien, peterseliewortel, wortel, pastinaak,

desgewenst, de halve hoeveelheid tomaten, zonder pitjes, uitgelekt.

Best wel ruime hoeveelheden peterselie, selderij, maggiplant , tijm, oregano, rozemarijn en eventueel andere kruiden.

15-20 gewichtsprocent zout.

Alles schoonmaken, in blokken snijden en daarna malen in de keukenmachine. Kruiden eerst , de harde groenten als laatst. Uit laten lekken en dan heel goed met het zout mengen en in schoongemaakte potten doen.

Blijft lang goed.

gebruik ; 55 gram/ 2 eetlepels per liter.