

Hvide bønner i egen bouillon	Mængde ca. 2 kg (50 pers)
<ul style="list-style-type: none"> • 2 kg udblødte hvide bønner • 8 fed hvidløg • 10 stilke salvie, rosmarin eller timian • 3 spsk salt • 2 dl olivenolie • 4-5 l vand • 1-2 tsk tørret chiliflager (kan udelades) • Citronsaft 	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Udblødte bønner, hele fed hvidløg, krydderurter, olie, salt og evt. chili kommes i en kantine. Tilsæt vand. Vurder mængden af væske alt efter den videre brug. 2. Læg låg på kantine og stil i ovnen ved 160 grader i 75 min. 3. Tjek at de er helt møre. Løft krydderurterne op. 4. Kom hvidløgene i en si og mos dem ud i bouillon. 5. Smag bouillon til med salt og citronsaft. 	
<p>Anvendelse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dette er en simpel grundbouillon med bønner, der kan serveres, som den er. • Den kan også bruges som udgangspunkt for en mere fyldig suppe, hvor en eller flere af årstidens grøntsager skæres i små tern og tilsættes. • Der kan også tilsættes lidt kogt pasta, som fyld. • Den kan legeres med fløde, tilsættes krydderurter og et stykke hvid fisk. • Den kan også blendes og evt. jævnes og bruges i andre typer supper og sovse. • Bouillon kan sies fra og bruges alle steder, hvor man har brug for en smagfuld vegetarisk bouillon. • Bønnerne kan blendes til en bønnecreme. 	

STØTTET AF:

novo nordisk
fonden

NORDEA
FONDEN

ET SAMARBEJDE MELLEML



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Styrelsen for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri



SMAG
DIG
FREM