

# Groentebouillon en rodebietenchutney

recept vegetarisch



---

Van SONJA VAN DE RHOER

---

Dit recept is voor ongeveer veertig 'eitjes'. Reken op twee à drie hapjes per persoon als amuse of vijf 'eitjes' als voorgerecht. Het recept voor de totale amuse komt volgende week woensdag. Vandaag de basisgerechtjes, zodat u volgende week het complete recept heeft. Een amuse die het vast heel goed doet tijdens de paasdagen als verrassend hapje vooraf.

Ik proefde dit kleine gerecht een paar weken geleden in Restaurant One in Roermond. De Limburgse chef-kok Edwin Soumang en zijn Canadese vrouw Bethany DeLong verhuisden zes jaar geleden met hun restaurant naar de ECI-cultuurfabriek in Roermond. Een prachtige locatie, waar op hoog niveau verrassend wordt gekookt. Ik kreeg het recept van Soumang. Het is bewerkelijk, maar zeker niet moeilijk om te maken.

Vandaag het eerste deel van het recept dat ik heb aangepast, zodat het voor een hobbykok goed is te maken. Eventueel kunnen de hoeveelheden nog een keer worden gehalveerd.

Maak alle groenten schoon en snijd ze in grove stukken. Zet ze op met het water, venkelzaad, peperkorrels en de laurierblaadjes. Breng alles aan de kook en laat zachtjes 40-45 minuten doorkoken. Schep regelmatig het bovendrijvende schuim eraf. Zeef de bouillon en breng hem op smaak met zout, peper of gistextract.

Vries overgebleven bouillon in porties in. Altijd lekker om puur of met verse kruiden te serveren of te gebruiken in een ander gerecht.

Voor de bietenchutney: Fruit de sjalotjes aan met rode biet. Schenk alle vloeistoffen erop en laat inkoken totdat er een mooie compote ontstaat.

De bietenchutney kan in goed gesteriliseerde glazen weckpotten zeker drie tot vier weken in de koelkast worden bewaard.

Ingrediënten voor de groentebouillon:

75 gr uien

85 gr bleekselderij

85 gr wortel

85 gr prei

85 gr tomaat

85 gr venkel

4 liter water

1 gr venkelzaad

5 zwarte peperkorrels

2 laurierblaadjes

voor de chutney:

500 gr gekookte bietjes in blokjes

150 gr gesnipperde sjalot

1 dl frambozenazijn

1,5 dl sushi azijn

1,5 dl aceto balsamico

0,5 dl sherry azijn

1 dl gembersiroop

3,5 dl groentebouillon

---