

Bouillon de légumes

Par Fanny

ÉCONOMIQUE



FACILE



PRIX DU GROUPE:
1 €/bocal de 500ml
(bio)

RECETTE

Ingédients

500g de légumes de saison



Ail



Gingembre



Persil



Graines de coriandre



Poivre



100g de sel



Oignon

Recette

1. Laver les légumes
 2. Eplucher l'ail, les oignons et le gingembre
 3. Couper finement
 4. Tout mélanger dans un grand saladier
 5. Peser. Ajouter 100g de sel par 500g de légumes
 6. Mélanger à la main.
 7. Stériliser le bocal et le couvercle (dans de l'eau bouillante ou le cuit-vapeur)
 8. Remplir le bocal en écrasant bien, visser le couvercle.
- Se conserve au frigo maximum 6 mois

