

# Pittige bouillon



## Pittige bouillon als basis: 4 porties

### *Ingrediënten:*

- 1L water, 1 bouillontablet of kruidenbouillonpoeder (bijvoorbeeld Het blauwe huis)
- 2 cm blokje gemberwortel
- 1 uitgeperste limoen
- 1 eetlepel Kikkoman (=sojasaus zonder suiker)
- snufje chilipoeder

### *Bereidingswijze:*

1. Breng 1 liter water aan de kook met 1 blokje bouillon.
2. Snij de schil van de gemberwortel en breng dit samen met de bouillon aan de kook. Laat dit 5 min. zachtjes doorkoken.
3. Verwijder de gember en breng de bouillon op smaak met de limoensap en sojasaus. Voeg naar eigen wens chilipoeder toe voor een pittige smaak.

*"Tip: Te gebruiken in een thermoskan (Foodjar) voor op het werk als bouillon, of als basis voor een lekkere soep met bijv. bosuitjes, tauge, peultjes, gamba's en dergelijke."*

1portie bevat: 16 kcal. 1 gram Eiwit, 2 gram Koolhydraten, 0 gram Vet, 552 mg Natrium.