



Paddenstoelenbouillonpoeder

Ingrediënten:

- 150 g gedroogde paddenstoelen naar keuze (bijv. shiitake, champignon, eekhoorntjesbrood, andere boleten, hoorn van overvloed, oesterzwam, enoki, maitake)
- 60 g zout en 1 tl suiker
- 2 tl gedroogde tijm
- 2 tl knoflookpoeder
- 2 tl uienpoeder
- 1 tl peper
- 2 - 6 tl overige kruiden (optioneel)
- 1-2 tl msg (optioneel)
- Evt. paar eetlepels edelgist



Bereiding:

Droog zelf verse kruiden en paddenstoelen in een droogoven of oven op lage temperatuur of gebruik al gedroogde ingrediënten.

1. Plaats alle droge ingrediënten in een blender of elektrische koffiemolen en maal ze tot een fijn poeder.
 2. Bewaar het paddenstoelenbouillonpoeder in een luchtdichte verpakking op een koele, donkere plaats.
 3. Voeg 1 tot 2 eetlepels van het bouillonpoeder toe aan een mok en vul aan met gekookt water. Proef en voeg evt. meer poeder of meer water toe.
- TIP: Ook lekker als kruidenzout in gerechten!

