Grøn bouillon fra haven	10 kg
Ud med købefond og ind med havens grøntsager	
1 kg porrer 1 kg fennikel 1 kg blegselleri 2 kg gulerod 1,5 kg knoldselleri 1,5 kg pastinak 600 g kruspersille (eller andre grønne urter) 2 kg groft salt	Der kan bruges valgfri grøntsager og urter. Man kan lave forskellige bouilloner der passer til forskellige retter. Brug ingefær, citrongræs og koriander til det thailandske køkken. Brug rødbede, timian, soltørret tomater, tørret svampe, persille, løvstikke til efterårs-/vinter retter i det nordiske køkken. Eller sammensæt blandingen til det indiske køkken med sennepsfrø, chili, ingefær, gurkemeje osv.
Skyl grøntsagerne grundigt og skær dem ud i mindre stykker Persille/krydderurterne skylles og slynges for vand, hvis stilkene er for grove skæres de af. Alt køres på blixer / Robot til ensartet ”krumme” den må ikke køre for lang tid Kør lidt ad gangen og bland det i stor beholder og fordel det grundigt. Kom grønsagsblandingen på 5´ere Brug handsker og mas grønsagsblanding godt sammen så der ikke er lufthuller og så grøntsaft dækker grøntsagerne. Opbevar på køl. Blandingsforhold 60 g bouillon til 1 l vand Kan også tilsættes direkte i supper, gryderetter, dressinger mm. Vær obs på at grøntbouillon er meget saltkoncentreret. Holdbarhed 6 måneder	