
Groenkruidencoulis

Was voor de groenkruidencoulis de waterkers en spinazie in een spoelbak met ruim water. Blancheer de waterkers, spinazie en dragonblaadjes 2 seconden in kokend water en laat afkoelen in ijskoud water. Knijp goed uit en draai in een blender of met een staafmixer tot een coulis (dikke saus). Voeg eventueel 4 tot 5 eetlepels kippenbouillon toe om een mooie emulsie te krijgen.

Groenkruidencoulis

- 2 zakjes (ca. 150 gram totaal) waterkers
- 250 gram jonge spinazie
- 100 gram dragonblaadjes
- 4-5 eetl. kippenbouillon (optioneel)