**Bouquet garni**

Bouquet garni er en vigtig del af det franske køkken. Urterne er sammensat efter deres evne til at lade smagen udvikle sig ved lang tilberedning. Den kan bruges, når du tilbereder fisk, skaldyr. fransk løgsuppe, Boeuf Bourgignon og andre gryderetter, fond og fiskefond.

Tag selleriblade, persille, en kvist timian og et laurbærblad og pak det ind i et porreblad. Bind pakken sammen med snor, så den er let at fiske op igen inden anretningen.

Bouquet garnien kan tilsættes flere urter afhængig af hvilken ret den bruges i, f.eks. estragon, rosmarin eller merian.