

Waterzooi van kip

Nodig (voor 4 pers)

1 kip (in stukken gesneden) + wat ui, wortel, selder, prei en kruiden voor de bouillon.

40 gram boter

1 liter warm water

1 grote ui gesnipperd

1 dikke prei (enkel wit gedeelte) in rondjes gesneden

1 witte selder in blokjes gesneden

3-4 wortelen in blokjes gesneden

enkele vastkokende aardappelen in blokjes gesneden

100 gram champignons in stukjes gesneden

een kruidentuiltje

peper en zout

citroen

2 eierdooiers

5 cl room

peterselie

Bereiding:

Was de groenten voor de bouillon grondig en snij alles in grove stukken. Deze groenten worden na het koken van de bouillon toch weggegooid.

Snipper de ui, snij de prei in rondjes, snij wortelen, selder en aardappelen in stukken.

Snij de kip in stukken (2 borstfilets, de billen versnijden in onder- en bovenstuk) en de karkas mee in de bouillon laten sudderen.

Stoof de stukken kip in de boter - NIET laten bruinen! Voeg de gesnipperde ui en de stukken wortel, selder en prei toe en stoof even verder. Overgiet dan alles met WARM water en kruid met tijm, laurier, een kruidnagel, alsook peper en zout.

Laat afgedekt een uurtje zachtjes sudderen. Het kippenvlees moet van de beenderen loskomen.

Neem dan de stukken kippenvlees uit de pan en houd warm.

Zeef de bouillon. (De groenten in de bouillon hebben hun smaak afgegeven en mogen weg).

Doe wat olijfolie in een pan en stoof de gesnipperde ui aan. Voeg dan de stukken prei toe en stoof verder. Voeg daarna de in stukken gesneden aardappelen, wortelen, selder en champignons toe en giet er bouillon bij tot alles juist onderstaat.

Laat de groenten zachtjes sudderen in de bouillon (15-20 minuten).

Voeg dan de stukken kip erbij en laat nog 5 minuten garen.

Kruid met peper, zout en citroensap.

Voeg juist voor het opdienen nog wat room toe en bestrooi met gehakte peterselie.