Soepen / België

Waterzooi



Een Gentse stoofpot van kip of vis in een romige bouillon met julienne wortelgroenten.

Tijd 95 min **Personen** 5

Dit heb je nodig.

- ☐ 1,4 kg Kip — in stukjes
- ☐ 3 stuks Wortelen
- ☐ 500 g Aardappelen
- ☐ 60 g Boter
- ☐ 3 stuks Eidooiers
- ☐ 3 takjes tijm
- ☐ 1 stuk Citroen
- ☐ 2 stuks Prei
- ☐ 200 g Knolselderij
- ☐ 1 stuk ui
- ☐ 250ml Crème
- ☐ 2 stuks Laurierblaadjes
- ☐ 30 g Peterselie
- ☐ Zout en peper — naar wens

Zo maak je het.

01 Laat de kip met de ui, laurier en tijm veertig minuten sudderen en zeef de bouillon.

02 Snijd de prei, wortel en knolselderij in fijne julienne van gelijke lengte.

03 Stoof de groenten tien minuten in boter, zonder ze te laten kleuren.

04 Voeg de bouillon en de aardappel in reepjes toe en kook een kwartiertje.

05 Voeg de kip toe, doe hem terug in de pan en haal hem van het vuur.

06 Klop de dooiers met de room en schep al roerend in de hete bouillon tot de kom warm wordt.

07 Giet het mengsel terug in de pan van het vuur, verwarm het door zonder te koken en voeg de citroen en peterselie toe.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.

Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0

Foto: ayustety from Tokyo, Japan / CC BY-SA 2.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.

Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.

recipes.dvs-services.be / waterzooi