Soepen / Panama

Panamese sancocho



Kippensoep met naamwortel en culantro. Panama's remedie tegen een kater en verkoudheid.

Tijd 115 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- ☐ 1,5 kg Kip – vrije uitloop, in stukjes
- ☐ 40 g Culantro of koriander
- ☐ 6 teentjes knoflook
- ☐ 1 eetl gedroogde oregano
- ☐ 350 g Rijst — om te serveren
- ☐ 800 g Ñame yam
- ☐ 2 stuks uien
- ☐ 2 stuks maïskolven
- ☐ 2 stuks limoenen
- ☐ Zout en peper — naar wens

Zo maak je het.

01 Wrijf de kip in met zout, knoflook, oregano en limoensap en laat twintig minuten staan.

02 Giet de kip af met drie liter koud water, breng hem naar boven en schuim af.

03 Voeg de ui en de helft van de culantro toe en laat een uur sudderen.

04 Schil de naam, snijd hem in grote stukken en doe hem bij de maïs in de pan.

05 Kook vijfentwintig minuten, tot de naam zacht is.

06 Pureer een paar stukjes ñame in de bouillon, zodat de soep dikker wordt.

07 Roer de resterende culantro erdoor, breng op smaak en serveer met een apart bord witte rijst.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Daguerreroa / CC BY-SA 4.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / sancocho-panameno