



Soepen

Kippensoep op grootmoeders wijze

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 kippenboutjes
2 uien
2 lookteentjes
3 wortelen
1 prei
1 bleekselderij
3 liters water
2 takjes tijm
2 laurierblaadjes
10 peperbolletjes (gekneusd)
3 kruidnagels
zout

Bereidingswijze

Snij de uien, de lookteentjes, de prei, de selder en 2 wortels in grote stukken. Hou wat prei, de resterende wortel en enkele selderstengels aan de kant voor de garnering. Doe de grof gesneden groenten samen met de tijm en de laurierblaadjes in een soepketel met het koude water.

Aan de kook brengen en kruiden met de gekneusde peperbolletjes, zout en de kruidnagels. Voeg de kippenbouten pas toe wanneer de soep kookt. Zo vermijd je dat het vlees taai wordt. Ongeveer 45 minuten zachtjes laten koken.

Snij intussen de wortel, selder en prei die je opzij hield in kleine stukjes. Zeef de soep en voeg er de fijngesneden groenten aan toe. Pluk het vlees van de kippenbouten, snij het fijn en voeg eveneens bij de soep. Eventueel nog bijkruiden naar smaak met peper en zout.

