



Hoofdgerechten

Gentse waterzooi met knolselder en kip

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram kip
2 wortelen (in schijfjes)
1/2 knolselder (in blokjes)
2 stengels prei (in ringen)
2 stengels selder (in boogjes)
1 ui (fijngesnipperd)
1 eetlepel maïszetmeel
1 liter kippenbouillon
200 milliliters room
boter
2 eetlepels bieslook (fijngehakt)
1 kruidentuiltje (tijm, laurier, peterselie)
peper
zout

Bereidingswijze

Smelt een klontje boter in een diepe pan en stoof de groenten kort aan. Breng de kippenbouillon aan de kook met het kruidentuiltje. Voeg de kipfilets toe en laat op een zacht vuur ongeveer 10 minuten sudderen.

Voeg de groenten toe en kook ze beetgaar. Schep de kip en de groenten uit de bouillon en verwijder het kruidentuiltje. Zeef de bouillon en laat even inkoken.

Los het maïszetmeel op in wat water en giet bij de bouillon. Roer er vervolgens de room door. Kruid met peper en zout.

Snij de kipfilets in plakjes en doe samen met de groenten weer bij de saus. Warm nog even door. Verdeel de waterzooi over diepe borden en werk af met bieslook. Lekker met gekookte aardappelen.

