



Uit oma's keuken

Grootmoeders kippensoep

2 PERSONEN



75 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  ½ kip (heel, ca. 1.2 kg)
-  1 kippenbouillonblokje
-  1 winterwortel
-  1 ui
-  1½ prei
-  ¼ tl zwarte peperkorrels
-  3 takjes tijm
-  3 takjes rozemarijn
-  ¼ kleine knolselderij
-  2 g bladselderij
-  50 g vermicelli

ZO MAAK JE HET

1. Doe de kip en het bouillonblokje met de 1 liter water in een ruime soeppan en breng aan de kook.
2. Schep regelmatig het schuim af.
3. Snijd intussen ½ winterwortel in plakjes, de ui in parten en ¾ prei in grove stukken.
4. Kneus de peperkorrels.
5. Voeg de gesneden groenten, peperkorrels, tijm en rozemarijn toe aan de bouillon.
6. Laat 1 uur zachtjes trekken of tot de poten van de kip makkelijk loslaten.
7. Neem de kip uit de pan en laat iets afkoelen.
8. Zeef de bouillon boven een schone pan en gooi de gekookte groenten en kruiden weg.
9. Snijd de overige prei in ringen, de overige winterwortel in blokjes en de knolselderij in kleine blokjes.
10. Snijd de bladselderij grof.
11. Voeg de gesneden groenten, selderij en vermicelli toe aan de gezeefde bouillon en laat 5 minuten zachtjes koken.
12. Pluk intussen het vlees van de kip, verwijder botjes en vel, en snijd het kippenvlees in kleinere stukjes.
13. Voeg het kippenvlees toe aan de soep en verwarm nog 2-3 minuten op een lager stand.
14. Breng op smaak met zout en serveer warm.

BEREIDINGSTIP

- Voor een rijke bouillon laat je verse hele kip of kippenbout met bot 60-90 min. trekken. Hoe langer je trekt, hoe meer smaak er vrijkomt. Een rijke bouillon geeft smaak aan kippensoep!
- Houd de warmtebron op een lage stand zodat het vlees langzaam smaak kan afgeven.
- Koken maakt de soep troebel en het vlees droog.
- Voor kippensoep kun je geen kipfilet gebruiken in plaats van hele kip of bouten. Kipfilet is daarvoor te mager en geeft te weinig smaak af. Je kunt het wel toevoegen als vulling.

TIP: Kook apart wat rijst en voeg die vlak voor het serveren toe. Dat maakt de kippensoep wat voedzamer. Of laat een paar gnocchi zachtjes gaarkoken in de soep.

Noedels kun je apart koken of meekoken met de soep. Lekker Aziatisch!

Bestaat dat wel, vega-kippensoep? Ja hoor, als je vegetarische kipstukjes gebruikt, jackfruit (vergelijkbare textuur), of oesterzwammen. Vervang de kippenbouillon door groentebouillon, eventueel op smaak gemaakt met wat sojasaus

SERVEERTIP: Vermicelli is natuurlijk altijd lekker in de soep.

Garneer de kippensoep fijngesneden peterselie of selderij voor kleur en smaak. • Verse bieslook of lente-ui zorgen voor een subtiele ui-smaak.

Groente als garnering? Voeg plakjes wortel of preiringen toe aan je soep voor extra bite.

Lekker met knapperig witbrood of stokbrood. Of met focaccia. Knoflookbrood en kippensoep zijn ook een lekkere smaakcombinatie.

Houd de soep warm op een lage stand of op een rechaud.

BRON: boodschappen.nl

