

Waterzooi van kip op Gentse wijze:

Ingrediënten: (4 personen)

- 2 graankippen 900 gr
- 3 uien
- 2 stuks stoofprei
- 4 stengels witte selder
- 250 gr wortelen
- 600 gr aardappelen
- 40 gr peterselie
- 60 tot 70 gr blanke roux (afhankelijk van de gewenste dikte)
- (1 dl room)
- (1 ei)
- 1,2 l kippenbouillon
- thym, laurier, peperbolletjes, kruidnagel en zout

Werkwijze:

- De kippen samen met de bruikbare groenteafval, de uien waarin enkele kruidnagels gepikeerd zijn, het kruidentuiltje (peterseliestengels, thym en laurier), peperbolletjes en basiskruiding zout zachtjes gaarkoken (pocheren). Na gaartijd het vel van de kippen verwijderen en warm houden.
- Intussen julienne snijden (reepjes van 1 mm dikte en 3 tot 4 cm lengte) van het preiwit, de ontvliesde witte selder en de wortelen. Deze drie groentjes even in gezouten water beetgaar koken (à dent).
- Blanke roux bereiden (2 delen boter – 3 delen bloem), afhankelijk van de binddikte van de bloem (glutamaten). 30 gr boter – 45 gr bloem per liter soep.
- Peterseliepluksels wassen, drogen en fijn hakken.
- Aardappelen schillen, wassen en in tonvorm draaien (pommes château). In licht gezouten water koken, warm houden.
- Kippenbouillon zeven en per 4 personen, 1,2 l lichtjes binden met de roux. Indien hete vloeistof, dan best met koude roux binden. Indien koude vloeistof dan best roux bereiden en koude vloeistof beetje bij beetje eronder roeren. Indien nodig de soep door een sauseef zeven. De soep afwerken met een liaison (eidooier vermengd met room). NIET MEER LATEN KOKEN. De liaison kan ook weggelaten worden of vervangen worden door alleen room.

De kip in een soepbord schikken, de groentejulienne in het midden erop, overgieten met de soep, de aardappeltonnetjes er rond schikken en afwerken met de gehakte peterselie

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

