

Kippensoep

Ingrediënten – voor 4 grote kommen:

2 kippenbouten
2 uien
1 prei
3 winterpenen
1 zakje fijne soepgroenten
1 handje vermicelli
1 handje verse fijngesneden peterselie
2 takjes verse tijm
1 laurierblaadje
1 stukje foelie
2 eetlepels citroensap
Peper en zout
2 liter water
Naar smaak; zoete ketjap en/of kippenbouillon blokje(s)

1. Lees eerst rustig alle stappen door
2. Zorg dat je werkplek schoon en ruim is
3. Zet alle benodigdheden en ingrediënten klaar
4. Was je handen
5. Snij de uien, de prei en de winterpenen in grove stukken
6. Doe 2 liter water in een grote soeppan en voeg de grof gesneden groentes toe
7. Voeg daarna de kippenbouten, tijm, foelie, laurier en de peterselie toe
8. Breng het geheel aan de kook en schep eventueel het schuim eraf
9. Zet het vuur lager en laat de soep ongeveer 2,5 uur zachtjes pruttelen
10. Haal na 2,5 uur de kip er voorzichtig uit, leg de kip even om een bordje
11. Giet de bouillon door een vergiet en vang de bouillon op in een andere soeppan
12. De groenten en kruiden die overblijven mag je weggooien, die gebruiken we alleen om smaak aan de bouillon te geven
13. Inmiddels is de kip iets afgekoeld en mag je deze gaan pluizen. Het vel en de botjes mogen in de vuilnisbak. Scheur het kippenvlees in mooie kleine stukjes, dit mag vervolgens in de bouillon
14. Zet de bouillon met de kip weer op het vuur
15. Voeg citroensap, de vermicelli en de fijne soepgroenten toe
16. Laat de kippensoep nog een kwartiertje pruttelen en breng de soep daarna op smaak met peper, zout en eventueel wat ketjap en/of een blokje kippenbouillon

En klaar is de soep!

Eet smakelijk!

