



GENTSE WATERZOOI

Ingrediënten voor 4 personen.

- 1 kip of 4 kipfilets en 4 achterbouten.
- 1 prei
- 2 uien
- 1 kleine selder
- 1/2 knolselder
- peterseliewortels
- 300 gr wortelen
- 1 1/2 liter kippenbouillon
- 1 eierdooier
- 1/2 dl room
- 1 citroen
- vetstof, peper, zout en nootmuskaat

Bereiding.

Reinig en was de groenten en snij ze niet te fijn. Laat de groenten 10 minuten stoven in de vetstof en leng daarna aan met de bouillon. Voeg de kip bij de bouillon en laat ongeveer 40 minuten zachtjes garen. Neem de kip uit de soep. Klop een eierdooier met de room en wat citroensap tot een liaison en voeg toe bij de soep. Breng de soep op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Leg in elk bord een stuk kip, overgiet met de soep en werk af met wat gesnipperde peterselie.