

Recept: Gentse waterzooi



Deze klassieke Gentse waterzooi met kip is een romige, hartige schotel waarin sappige kip en julienne van prei, selder en wortel samenkomen in een verfijnde kippenbouillon. De kip wordt langzaam gegaard in de bouillon, de groenten kort gekookt, en de saus gebonden met een roux van boter en bloem en afgewerkt met een room en eidooier liaison. Met vastkokende aardappelen erbij is dit comfort food ideaal voor een winterse familiediner of een feestelijk weekendmaal, warm en uitnodigend om in diepe borden of een soepterrine te serveren.

Afbeelding: Njam.be



Aantal personen:

4 personen



Tijd:

90 minuten



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld

Ingrediënten:

Voor personen

<input type="checkbox"/> Kippenfilets	4		
<input type="checkbox"/> Kippenvleugels	900 g		
<input type="checkbox"/> Preien	2		
<input type="checkbox"/> Witte selder	3 takken		
<input type="checkbox"/> Wortel	1		
<input type="checkbox"/> Ui	1		
<input type="checkbox"/> Tijm	1 takje		
<input type="checkbox"/> Laurierblaadje	1		
<input type="checkbox"/> Vastkokende aardappelen	4-8	geschild	
<input type="checkbox"/> Boter	40 g		

<input type="checkbox"/> Bloem	45 g		
<input type="checkbox"/> Room	1 dl		
<input type="checkbox"/> Eidooier	1		
<input type="checkbox"/> Gehakte peterselie	1 el		
<input type="checkbox"/> Peper en zout	Naar smaak		

Bereidingswijze

Kip Garen in Bouillon

- Kook de kippenfilets gaar in een bouillon gemaakt met de kippenvleugels, het groen van de prei, 1 tak selder, de ui, tijm en laurier.
- Kruid de bouillon goed met peper van de molen en zout.
- Laat de kippen na 25 minuten koken even afkoelen in de bouillon.
- Zeef ongeveer 1 liter bouillon apart.

Aardappelen en Groenten Bereiden

- Schil ondertussen de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water.
- Giet af en hou warm onder een handdoek met deksel.
- Snijd de selder, wortel en het wit van de prei in reepjes (julienne).
- Kook ze in 1 minuut krokant gaar in de bouillon.
- Zeef de bouillon opnieuw.

Saus Maken met Roux

- Smelt de boter en voeg er van het vuur de bloem aan toe. Laat even binden.
- Doe er de gezeefde bouillon bij. Laat flink doorkoken.
- De bedoeling is dat de saus iets dikker is dan een gebonden soep; voeg dus eventueel wat extra bouillon toe.
- Meng de room met de eidooier; dit heet een '**liaison**'.
- Roer er van het vuur de liaison door. **Laat de saus niet meer koken nu.**
- Voeg de groentjes toe aan de saus.

Serveren

- Leg in een groot, diep bord een stuk borstfilet.
- Lepel er de saus over en schik 3 aardappeltjes rond de kip.
- Bestrooi met de peterselie.
- Serveer direct en gloeiend heet!