



Colombiaanse ajiaco (kip-aardappelsoep)

Troostende soep uit Bogotá met kip, verschillende soorten aardappel en maïskolven. Aan tafel afgewerkt met kappertjes, room en avocado.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	65'	4	Soep

Ingrediënten

- 4 kippendijen met bot
- 600 gr vastkokende aardappelen, in stukken
- 400 gr kruimelige aardappelen, in stukken
- 2 maïskolven, in dikke schijven
- 1 ui, gesnipperd
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt

2 lente-uitjes, in ringen
1,5 l kippenbouillon
2 laurierblaadjes
1 el gedroogde oregano
zout en peper naar smaak
2 el kappertjes
100 ml zure room
1 avocado, in blokjes

Bereidingswijze

1. Doe de kippendijen samen met de ui, de knoflook, de lente-uitjes, de laurierblaadjes en de kippenbouillon in een grote kookpot en breng aan de kook.
2. Zet het vuur lager en laat de kip 25 minuten zachtjes sudderen tot ze gaar is.
3. Haal de kippendijen uit de pot, verwijder vel en bot en trek het vlees met twee vorken in grove stukken. Houd apart.
4. Verwijder de laurierblaadjes. Voeg de kruimelige aardappelen toe aan de bouillon en laat ze op middelhoog vuur 15 minuten koken tot ze uiteenvallen en de soep mooi bindt.
5. Voeg de vastkokende aardappelen en de maïsschijven toe en laat alles nog 20 minuten zachtjes koken tot de aardappelen gaar zijn en de maïs zacht is.
6. Roer de oregano erdoor en breng de soep op smaak met zout en peper.
7. Doe het kippenvlees terug in de pot en warm alles nog 5 minuten door op laag vuur.
8. Schep de ajiaco in diepe kommen met telkens een of twee schijven maïs per portie. Zet de kappertjes, zure room en avocadoblokjes in kommetjes op tafel zodat iedereen zelf kan afwerken.

Tip

Kook de kruimelige aardappelen gerust iets langer dan aangegeven als de soep nog te dun is. Hoe meer ze uiteenvallen, hoe romiger en gebondener het resultaat.

Lekker met

Vers brood of arepa's passen goed bij deze stevige soep.

Dranktip

Een lichte, frisse lager of een glas ijsthee met citroen sluit mooi aan bij de volle smaken van de ajiaco.

Ontdek meer recepten op kookpot.be