



Gentse waterzooi met kip

Een licht en romig Gents stoofgerecht van malse kip met fijne julienne van groenten in een geurige bouillon. Verwarmend en verfijnd tegelijk.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	45'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 4 kippenbouten (ca. 800 gr) of 2 hele kippenfilets (ca. 500 gr)
- 2 wortelen
- 2 stengels bleekselder
- 1 prei
- 2 aardappelen (ca. 300 gr)
- 1 ui
- 1 laurierblad
- 2 takjes tijm
- 1 l kippenbouillon

150 ml room
1 eierdooier
een handvol verse peterselie
20 gr boter
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Schil de wortelen en aardappelen. Snijd de wortelen, bleekselder en prei in fijne julienne. Snipper de ui fijn. Snijd de aardappelen in kleine blokjes.
- 2.** Smelt de boter op middelhoog vuur in een ruime kookpot. Stoof de ui en de groenten (behalve de aardappelen) zachtjes aan gedurende 5 minuten, zonder te kleuren.
- 3.** Leg de kip tussen de groenten. Giet de kippenbouillon erover en voeg het laurierblad en de tijm toe. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat 15 minuten zachtjes sudderen.
- 4.** Voeg dan de aardappelblokjes toe en laat nog 20 minuten verder sudderen tot de kip en de aardappelen gaar zijn.
- 5.** Haal de kip uit de pot. Pluk of snijd het vlees in grove stukken en doe het terug in de pot. Verwijder het laurierblad en de tijmtakjes.
- 6.** Klop in een kommetje de eierdooier los met de room. Zet de pot van het vuur en roer het roommengsel erdoor om de waterzooi te binden. Niet meer laten koken, anders schift de saus.
- 7.** Breng op smaak met peper en zout. Hak de peterselie fijn en strooi die over de waterzooi. Schep in diepe borden en serveer meteen.

Tip

Gebruik bij voorkeur kippenbouillon van goede kwaliteit of trek zelf een lichte bouillon van een karkasje. Dat maakt het verschil in smaak. Let erop dat de waterzooi na het toevoegen van het roommengsel niet meer kookt, anders schift de binding.

Lekker met

Snijd een knapperig stuk brood in sneden en serveer dat apart bij de waterzooi om de romige bouillon op te dippen.

Dranktip

Een droge Vlaamse witbier zoals een Brugs Tarwebier past uitstekend bij de romige, licht kruidige tonen van dit gerecht.

Ontdek meer recepten op kookpot.be