

De Boerderij van Bertus en Riek

Recept: Grootmoeders Kippenbouillon

Geschreven door: Liesbeth

Ingrediënten: (voor 4 personen)

- Soepkip of Kippenpoot
- Appelazijn
- Water
- Soepgroente (Selderij, ui, prei, wortel)



Hoe maak je heerlijke, heilzame kippenbouillon:

- Je neemt een grote pan, je doet daar een soepkip en/of een kippenpoot in.
- Overgiet de kip met een flinke scheut appelazijn (± een halve eetlepel) en vul aan met voldoende water, zodat de kip onder water staat.
- Voeg soepgroente zoals selderij, ui, prei en wortel toe.
- Zet de pan zonder zout op het fornuis.
- Laat de soep lang trekken, minstens 6 a 7 uur, langer (12-24uur) mag ook.

De soep mag niet koken!

- Na die tijd haal je de groente en het karkas of het bot eruit. Je kunt nu het vlees er gemakkelijk afhalen.
- Nu laat je de bouillon afkoelen en daarna zet je het in de koelkast tot het vet stolt.
- Schep het vet van de bouillon, de bouillon is nu een soort gelatine.
- Verwarm voorzichtig de bouillon de gelatine lost weer op, voeg wat zout, het vlees en verse groente toe.

Voor een heilzame werking 3 keer per dag een kop soep eten.

Bewaren kan in de koelkast, max. 5 dagen.

Invriezen kan ook.

Eetsmakelijk!