

MARLEY SPOON



Gentse waterzooi

met kip en aardappels



20-30min



Voor 3-4 personen

Menig trots Gentenaar herkent deze soep uit zijn jeugd: waterzooi! Een romige soep gevuld met een goede portie groenten en aardappels. Een echt Vlaams feestmaal dat uit de Middeleeuwen stamt en oorspronkelijk met vis uit de rivieren werd gegeten. Wij hebben er een iets toegankelijker versie van gemaakt door er malse stukjes kip aan toe te voegen. Zalig!

Wat je van ons krijgt

- kipbouillonblokje ⁹
- prei
- laurierblad
- verse kruidenmix: peterselie & tijm
- bleekselderij ⁹
- kruimige aardappels
- wortel
- slagroom ⁷
- kipstukjes

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- peper en zout

Kookgerei

- grote kookpan
- maatbeker
- waterkoker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Je kunt deze soep extra binden door 2 eidooiers in een kom los te kloppen en dan 200ml soep erdoor te roeren. Doe dit mengsel terug in de pan en blijf roeren, zorg ervoor dat de soep niet kookt.

Allergenen

melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 601.0kcal, vet 27.3g, eiwit 29.8g, koolhydraten 52.8g



1. Groenten voorbereiden

Breng 1,2L water in een waterkoker aan de kook. Verwijder de stronkjes en snijd de **preien** in lange stukken. Snijd deze stukken in de lengte in smalle repen. Was de **prei** en laat in een vergiet uitlekken. Schil en snijd de **aardappels** in stukken. Schil evt. de **wortels**, snijd in de lengte doormidden en dan in stukjes.



4. Kruiden snijden

Pluk de **peterselie-** en **tijmblaadjes**, hak ze fijn en doe de steeltjes weg.



2. Groenten bakken

Snijd de **bleekselderij** in stukken. Smelt 1-2el boter of verhit 1-2el olie in een grote kookpan op middelhoog vuur en bak de **prei, wortel** en **bleekselderij** 2min.



5. Kip toevoegen

Doe na 10-12min kooktijd de **kipstukjes** in de pan, zet het vuur laag-middellaag en kook nog 3-5min totdat de **kip** gaar is.



3. Waterzooi starten

Voeg dan de **aardappels** met het zojuist gekookte water toe. Verkrummel het **bouillonblokje** boven de pan en doe het **laurierblad** erbij. Breng het geheel aan de kook en kook 10-12min.



6. Waterzooi afmaken

Giet de **slagroom** in de kookpan en kook nog 1min (**zie kooktip, links**). Verwijder het **laurierblad** en roer **3/4e van de gehakte kruiden** door de **stoof**. Breng evt. op smaak met peper en zout. Schenk de **waterzooi** in kommen en bestrooi met de **rest van de kruiden**.