



RUNDERBOUILLON

BOODSCHAPPEN

2 ltr. water
1 Soepkip
3 Witte uien
3 Stengels bleekselderij
2 Winterpenen
2 Preistengels
4 Knoflooktenen
2 Kruidnagels
3 Laurierblaadjes
Takje verse tijm
Takje verse rozemarijn

Snij de uien, bleekselderij, prei en winterpenen in grove stukken, was de bleekselderij en prei goed zodat al het zand weg is. Plet de knoflook in de schil en stoof deze met de groenten enkele minuten (af en toe omscheppen) in een grote soeppan met een scheutje olijfolie tot ze glazig zijn.

Nu kan het water en de in stukken gehakte soepkip toegevoegd worden. Voeg ook nu ook tijm, rozemarijn en peperkorrels toe en breng het geheel tot net onder het kookpunt. Een bouillon of soep mag nooit echt koken, maar altijd dicht onder het kookpunt blijven, anders verliest hij zijn smaak.

Laat het geheel 3-4 uur trekken. Verwijder tijdens het trekken van de kippenbouillon het schuim met een schuimspaan of grote lepel en herhaal dit indien nodig.

Schep de kip vervolgens uit de bouillon en zeef de bouillon zodat er enkel een heldere bouillon overblijft. Druk met een lepel de sappen uit de groenten. Voeg naar smaak zout toe en laat hem afkoelen.

