

GENTSE WATERZOOI

Benodigheden:

Voor 4:

1 grote braadkip,
2 preiwitten,
3 stengels selder
3 wortelen,
4 rapen,
600 gram (kriel)aardappelen,
3 el roux
2 dl room

Bereidingswijze:

Snijd een kip in 4.

Haal de borsten en billen van de karkas. Spoel de karkas even onder koud stromend water.

Snijd het groen van 2 preien en de blaadjes van 3 stengels selder, spoel goed af.

Leg deze grof gesneden blaadjes en de kip in een grote pan en zet onder met koud water.

Breng langzaam aan de kook en **pocheer** de kip. (zachtjes pruttelen)

Haal na 10 minuten de borststukken uit de bouillon. En nog eens 10 minuten later de billen.

Laat de bouillon en de karkas nog een 15 tal minuten verder pruttelen.

Schuim het oppervlak regelmatig af om onzuiverheden te verwijderen.

Snij intussen 2 prei witten, 3 stengels selder en eventueel 4 raapjes in julienne en blancheer deze in licht gezouten kokend water beetgaar.

Kook ondertussen 600 gram vastkokende aardappelen gaar.

Ondertussen:

Neem 1 liter van het kookvocht en laat dit tot twee derde inkoken.

Bind met 3 eetlepels roux of wat opgeloste maïzena en laat 2 min. doorkoken, giet nadien door een zeef.

Breng op smaak met peper en zout.

Leg de kip even terug in de bouillon om op te warmen.

Werk af met 2 dl room en kruid met peper en zout.

Schik de kip in diepe borden, verdeel er de groenten en aardappelen rond en werk af met de saus.

Een takje peterselie of kervel maakt het geheel iets feestelijker.