

KIPPENSOEP - ECHTE

Benodigdheden : voor **6** personen

	1	st	Braadkip – hele
	1	st	Ui in ringen
	2	teentjes	Look – gepeld
	2	stengels	Selder
	1	st	Wortel
	4	bladjes	Laurier
	1	kl	Zwarte peperkorrels
	2,5	liter	Water
Voor de soep :	2	stengels	Selder in stukjes
	2	st	Wortelen in plakjes
	150	gr	Orzo is een Griekse pasta die lijkt op rijst)
	2	el	Gehakte peterselie

Bereidingstijd: 15 minuten + 1 OF 2 uur sudderen plus 12 minuten

Werkwijze :

Breng voor de bouillon 2,5 liter water met 1 hele braadkip 1 ui in ringen, 2 gepelde teentjes look, 1 wortel in stukjes, 4 blaadjes laurier en 1 kl zwarte peperkorrels (of witte) aan de kook met een flinke snuf zout.

Zet het deksel op de pot en laat 1 uur zachtjes sudderen.

Als je toch absoluut een soepkip wil gebruiken laat dan 2 uur sudderen.

Haal de kip uit de bouillon en laat ze wat afkoelen.

Zeef de bouillon, deze groenten heb je niet meer nodig.

Giet de bouillon nu terug in de pot.

Doe er 2 stengels selder in blokjes en 2 wortelen in plakjes bij.

Doe ook nog 150 gr ORZO in de soep en het in stukken getrokken kippenvlees bij.

Laat nog 12 minuten zachtjes pruttelen.

Kruid met peper en zout.

Werk eventueel nog af met 2 el gehakte peterselie.

Smakelijk

=====