



Moderne Gentse waterzooi

met kip en aardappels



ca. 20min



2 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

- 500g kruimige aardappels
- 1x soepgroenten ⁹
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 15g verse kruidenmix: tijm & peterselie
- 1x kipstukjes
- 1 beker slagroom ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- boter of olie

Kookgerei

- maatbeker
- waterkoker
- middelgrote kookpan

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

Kooktip

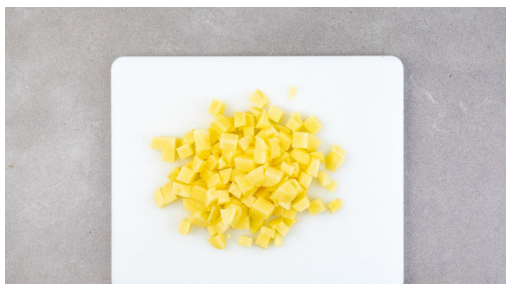
Je kunt deze stoof extra binden door er 2 losgeklopte eidooiers gemengd met 200ml soep aan toe te voegen. Blijf roeren en zorg ervoor dat de soep niet kookt!

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 584kcal, vet 23.4g, koolhydraten 50.1g, eiwit 38.0g



1. Groenten voorbereiden

Breng 700ml water in een waterkoker aan de kook. Schil en snijd de **aardappels** in stukken.



4. Kruiden snijden

Pluk de **peterselieblaadjes**, hak ze fijn en doe de steeltjes weg.



2. Groenten bakken

Smelt 1-2el boter of verhit 1-2el olie in een middelgrote kookpan op middelhoog vuur en bak de **soepgroenten** met een snuf zout 2-3min.



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. Breng het geheel aan de kook en voeg de **helft van het bouillonpoeder** met de **tijmtakjes** toe. Kook 10-12min.



6. Waterzooi afmaken

Schenk de **helft van de slagroom** in de pan en kook nog 1min (**zie kooktip, links**). Verwijder de **tijm** en roer **3/4e van de peterselie** door de **waterzooi**. Breng evt. op smaak met peper en zout. Serveer de **waterzooi** in kommen bestrooid met de **rest van de peterselie**. Gebruik de **rest van de slagroom** voor een ander recept.