



# Kippenbouillon



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



# Ingrediënten

## Voor 2 liter

- 2 karkassen van kip (of een hele braadkip of 4 kippenbouten)
- 1 bol knoflook
- 1 ui
- 2 stengels preien
- 4 stengels bleekselders
- 2 wortels
- 2 blaadjes laurier
- 2 takjes tijm
- 1 eetlepel zout
- 1 eetlepel zwarte peperbolletjes

# Bereidingswijze

- 1.** Doe de karkassen in een diepe kookpot.
- 2.** Snij de bol knoflook doormidden.
- 3.** Was en snij alle andere groenten in grove stukken.
- 4.** Voeg alle groenten toe aan de karkassen, samen met de peper, het zout en de kruiden. Overgiet met 2,5 liter water en breng aan de kook.
- 5.** Verwijder met een lepel of schuimspaan eventuele onzuiverheden.
- 6.** Laat onder deksel 1 uur koken. Verwijder het deksel en laat nog een half uur pruttelen.
- 7.** Zeef de bouillon.



8. Bewaar enkel het kippenvlees, de groenten mogen weg.