



Heldere kippenbouillon met macaroni en balletjes



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 kippenbouten
1 zak soepgroenten (voorgesneden)
peper en zout
1 blaadje laurier
3 takjes tijm
200 gram gehakt
120 gram macaroni

Bereidingswijze

- 1.** Doe de kippenbouten met de voorgesneden soepgroenten in een diepe kookpot en overgiet met water tot ze helemaal onderstaan. Breng op smaak met peper, zout, laurier en tijm. Breng aan de kook en laat $\pm$ 1,5 uur zachtjes pruttelen. Verwijder eventuele onzuiverheden en vet met een lepel. Haal de kippenbouten uit de bouillon en leg ze op een bord. Pluk het vlees van de bouten. Zeef de bouillon in een andere kookpot. De groenten mogen weg.
- 2.** Rol balletjes van het gehakt en kook ze gaar in lichtgezouten water. Giet af.
- 3.** Kook de macaroni eveneens kort in lichtgezouten water en giet af.
- 4.** Breng net voor het serveren de gezeefde bouillon aan de kook en voeg het kippenvlees, de macaroni en de gehaktballetjes toe.