Gentse waterzooi

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

1 hele kip
1 ui
4 teentjes knoflook
2 wortels
4 stengels selders
1 kruidnagel
1 kruidentuiltje
4 wortels
2 preien
8 aardappelen (middelgroot, vastkokend)
1 l kippenbouillon
400 ml room
peper en zout
2 eiderdooiers
1 handvol kervel (fijngehakt)
2 krulpeterselie (fijngehakt)

Bereidingswijze

1. **Snij de kip in stukken en leg de stukken in een grote kookpot.**
   Pel de ui en snij in partjes. Pel de lookteentjes. Snij de wortelen en de selder in grove stukken. Doe alles mee in de pot. Voeg ook de kruidnagel en het kruidentuiltje toe.
   Zet net onder water, breng aan de kook en laat ongeveer 45 minuten op een zacht vuur sudderen.

2. **Snij de wortelen en de prei in julienne.**

3. **Schil de aardappelen en kook ze in een aparte kookpot in gezouten water gaar.**

4. **Haal de kip uit de bouillon en laat wat afkoelen. Zeef het kookvocht.**

5. **Breng de kippenbouillon opnieuw aan de kook. Doe de fijngesneden wortel en prei bij de kippenbouillon en laat een vijftal minuten blancheren.**
Verwijder het vel en de botjes van de kip en leg het kippenvlees mee in de bouillon.
Voeg 200 ml room toe aan de waterzooi en roer door.

6. **Giet de aardappelen af en leg ze in de waterzooi. Laat alles nog even goed doorkoken en breng op smaak met peper en zout.**

7. **Klop de eierdooiers los met de rest van de room. Zet het vuur uit en roer het mengsel van ei en room door de waterzooi.**

8. **Schep de waterzooi in diepe borden en werk af met enkele takjes kervel en peterselie.**