



# Klassieke kippenbouillon met noedels



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Moeilijk



## Ingrediënten

1 soepkip  
2 blaadjes laurier  
3 takjes tijm  
4 takjes selders (in grove stukken)  
8 wortels (in blokjes)  
1 stengel prei (in fijne ringen)  
1 ui (fijngesneden)  
250 gram noedels  
3 takjes peterselie (fijngesneden)  
peper en zout

## Bereidingswijze

- 1.** Leg de kip in een diepe kookpot. Voeg de laurier, de tijm, de selder, de helft van de wortels, de prei en de ui toe. Overgiet met koud water tot alles onder staat. Voeg peper en zout toe. Breng aan de kook en laat 1,5 uur pruttelen. Schep onzuiverheden uit de bouillon. Haal de kip uit de bouillon en zeef het vocht in een andere kookpot. Voeg hier de rest van de wortelblokjes aan toe en breng opnieuw aan de kook.
- 2.** Pluk het vlees van de kip en voeg toe aan de bouillon.
- 3.** Kook in een aparte pot de noedels, giet ze af en voeg toe aan de bouillon.
- 4.** Proef en breng op smaak met peper en zout. Werk af met peterselie.