

Gentse waterzooi

Benodigheden

Benodigheden voor de bouillon :

1 ui

4 stengels prei (groen voor de bouillon – wit voor de waterzooi)

½ bussel groene selder (blaadjes allemaal in de bouillon)

3 dikke wortelen

2 liter water

Enkele takjes tijm

Enkele blaadjes laurier

Een snuifje peper

Een flinke snuif zout

1kip of 1 kippenbout per persoon

Benodigheden voor de waterzooi :

600 gr vastkokende aardappelen

4 wortelen

4 stengels wit van prei

½ bussel witte selder

2 eieren

2 dl volle room

4 dl room

½ bussel krulpeterselie

Enkele dragonblaadjes

Enkele sprietjes bieslook

Een handvol kervelpluksels.



Bereiding

Pel de ui en snij hem in vier doe in de kookpot. Spoel de preistengels, de groene selder en de wortelen, snij ze in grote stukken en doe ze in de kookpot. Zet de groenten onder met 2 liter heet water. Voeg tijm, laurier, peper en zout toe. Laat de bouillon met de groenten op een zacht vuurtje aan de kook komen en laat een kwartiertje koken. Snij de kip in stukken, bouten en filets, spoel het karkas en voeg alles toe aan de bouillon. Laat een half uurtje garen.

Kook de aardappelen in water, giet af als ze gaar zijn. Hou afzonderlijk.

Schil de wortelen en snij ze eerst in fijne lange schijven met de mandoline en daarna in julienne.

Snijd ook de rest van de bussel selder en het witte deel van de prei in julienne.

Zet een nieuwe kookpot op het vuur en leg er de julienne van groenten in.

Neem een zeef en giet de bouillon over de groentereepjes in de andere kookpot. Giet er de 4 dl room bij en breng aan de kook. Laat koken tot de groenten beetgaar zijn, voeg de aardappelen en de kip toe.

Snij intussen de peterselie, dragon, bieslook en kervel fijn voor de garnituur later.

Draai het vuur uit en meng de liaison (2dl room en 2 eidooiers) voeg toe aan de warme bouillon. Laat niet meer koken.

Schep in een diep bord en bestrooi met de fijngesneden kruiden.

Smakelijk !!!