



Heldere Kippensoep met Parelgort

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Nederland

Gang: Lunch / Voor- of Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 - 6 personen

Tijd: 150 minuten

Ingrediënten:

- **1 soepkip à 1,4 kg**
- **1 ui**
- **2 laurierbladeren**
- **2 kruidnagels**
- **2 stengels lavas**
- **100 gram parelgort**
- **150 gram diepvrieserwten**
- **1 prei**
- **2 winterwortels**
- **1 steel bleekselderij**
- **zeezout, naar smaak**
- **versgemalen zwarte peper, naar smaak**

Bereiding soepkip:

- Spoel de soepkip af, dep hem droog en leg hem in een ruime pan. Voeg koud water toe tot de kip net onder staat.
- Breng langzaam aan de kook en laat de kip vervolgens ongeveer 2 uur zachtjes sudderen op laag vuur. Schep het schuim dat aan de oppervlakte verschijnt af voor een heldere bouillon.

Aromaten toevoegen:

- Pel de ui en prik de laurierblaadjes en kruidnagels erin.
- Was de lavas en voeg deze samen met de ui toe aan de pan na ongeveer 30 minuten kooktijd. Zo trekt de bouillon subtiele kruidige tonen.

Parelgort koken:

- Doe de parelgort in een aparte pan en bedek met water. Laat 40 minuten zachtjes koken tot de gort gaar is en giet af.
- Door de gort apart te koken blijft de bouillon helder en loopt de soep bij het opwarmen minder in.

Groenten voorbereiden:

- Laat de erwten ontdooien.
- Maak de prei schoon en snijd in ringen.
- Schil de wortels en snijd in plakjes.
- Was en snijd de selderij in dunne plakjes.

Bouillon zeven en groenten koken:

- Haal de kip uit de bouillon, laat uitlekken en iets afkoelen.
- Zeef de bouillon door een fijne zeef bekleed met een keukendoek en bewaar ongeveer 1 liter voor de soep (de rest kun je voor een ander gerecht gebruiken).
- Schep eventueel het vet van de bouillon af, breng opnieuw aan de kook en voeg de groenten toe. Laat ongeveer 10 minuten zachtjes sudderen tot ze gaar zijn.

Kip en parelgort toevoegen:

- Haal het kippenvlees van de botten, verwijder de huid en snijd of scheur het in hapklare stukjes.
- Voeg samen met de uitgelekte parelgort toe aan de soep en verwarm alles kort door. Tip: laat de bouillon even staan en afkoelen, dan komt het vet naar boven en kun je het makkelijk afscheppen.

Op smaak brengen en serveren:

- Breng de soep op smaak met zeezout en versgemalen zwarte peper. Serveer heet en geniet van een lichte, voedzame soep waarin kip, parelgort en groenten perfect in balans zijn.

Eetsmakelijk!