

Gentse waterzooi

Waterzooi de poulet à la Gantoise



Ingrediënten: (12 personen)

- 2 scharrelkippen (ca. 3kg)
- Kippenbouillon (zie werkwijze)
- 4 takjes tijm
- 4 blaadjes laurier
- 4 uien, gesnipperd
- 2 kruidnagels
- 20 peperkorrels
- 2 teentjes knoflook, geplet
- 80 gr. Boter of 6 el olijfolie
- 6 wortelen, in blokjes
- 4 eidooiers
- 4 preien, alleen het wit, in dunne ringen
- ½ knolselderie, of 4 selderiestengels, zeer fijn gesneden
- 12 kleine aardappelen, in vieren
- 4 dl slagroom
- Zout en versgemalen zwarte peper, snufje versgeraspte noodmuskaat, citroensap (optioneel), handje versgehakte peterselie voor de garnering

Bereiding

Maak de kip schoon en snijd eventueel overtollig vet er af. Leg de hele kip in een grote pan en schenk er zoveel kippenbouillon bij, min. 3 ltr, zodat de kippen voor twee derde onderstaat. Voeg tijm, laurierbladeren, kruidnagels, peperkorrels en knoflook toe. Breng het geheel aan de kook.

Zet het vuur lager en laat de kip afgedekt 1 à 1,5 uur sudderen, of tot het vlees gaar is en bijna van de botjes valt.

Haal de kip uit de pan. Als de kip voldoende is afgekoeld, verwijdert u het vel. Haal het vlees van de botjes en snijd het in stukjes.

Leg het vlees in een kom, dek die af en zet hem weg. Schep het vet van het bouillon, giet hem in een grote pan en zet die weg.

Smelt de boter in een pan. Voeg alle groenten toe en bak het geheel 10 min. op middelhoog vuur. Roer regelmatig, tot alles beetgaar is. Voeg de bouillon en de aardappelen toe, breng het geheel aan de kook en laat het 10-15 min. koken tot de aardappelen zacht zijn.

Meng in een kommetje de eidooiers en room. Neem de pan van het vuur en roer het roommengsel geleidelijk door de waterzooi. Voeg de stukjes kip toe.

Zet de waterzooi op het vuur en verwarm hem al roerend 5 min. tot hij ingedikt is. Laat niet koken.

Voeg zout, peper en noodmuskaat toe. Schep de waterzooi in kommen en strooi er peterselie over.