



Kippensoep met noedels, balletjes en groenten

Bereidingstijd

> 1h

Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 kippenkarkas
2 stengels prei (in ringen)
1/2 knolselder (fijngesneden)
1 ui (fijngesneden)
6 teentjes knoflook (fijngesneden)
6 wortels (in ringen)
3 takjes verse rozemarijn
1 stuk gember (fijngesneden)
2 blaadjes laurier
3 takjes verse tijm
peper en zout
250 gram kalfsgehakt (of kippengehakt)
3 eetlepels bloem
250 gram eiernoodles
2 takjes bladpeterselie (fijngesneden)
1 stokbrood

Bereidingswijze

- 1.** Leg het kippenkarkas (en eventueel de vleugels) in een diepe kookpot.
- 2.** Voeg de prei, de knolselder, de ui, de knoflook en de wortels toe. Leg de tijm, gember, laurier en rozemarijn erbij. Breng goed op smaak met peper en zout. Overgiet met ± 3 liter koud water tot alles net onder staat. Breng aan de kook en laat 1 uur pruttelen. Schep af en toe het grijze schuim van de bouillon en gooi dit weg. Verwijder de tijm, laurier en rozemarijn.
- 3.** Haal het karkas (en de vleugels) met een schuimspaan uit de bouillon en leg op een snijplank. Schep ± 1 liter van de bouillon in een afsluitbare pot. Laat afkoelen en zet in de koelkast tot donderdag (voor de risotto).



- 4.** Laat het karkas van de kip afkoelen en pluk het overgebleven vlees van het karkas. Voeg dit terug toe aan de soep.
- 5.** Rol balletjes van het gehakt en rol ze door wat bloem. Schud de overtollige bloem eraf en voeg toe aan de soep. Voeg de noedels toe en laat alles gaarkoken in de soep.
- 6.** Werk af met de bladpeterselie en serveer met stokbrood.