



Zelfgemaakte kippenbouillon

Een heldere, smaakvolle basisbouillon die de ruggengraat vormt van soepen, sauzen en risotto's.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	180'	8	Basisrecepten

Ingrediënten

- 1 kg kippenkarkassen of een soepkip
- 2 wortelen
- 2 stengels selder
- 1 grote ajuin
- 1 prei
- 2 laurierblaadjes
- 1 takje tijm
- 5 peperbolletjes
- 2 kruidnagels

3 l koud water

zout

Bereidingswijze

- 1.** Doe de karkassen in een grote pot en overgiet met het koude water. Breng traag aan de kook.
- 2.** Schep het grijze schuim dat bovendrijft zorgvuldig af met een schuimspaan, zo blijft je bouillon helder.
- 3.** Snij de groenten grof en voeg ze samen met de kruiden toe. Prik de kruidnagels eventueel in de ajuin.
- 4.** Laat het geheel minstens 2 tot 3 uur heel zachtjes trekken zonder te laten bruisen, af en toe afschuimend.
- 5.** Zeef de bouillon door een fijne zeef, druk niet aan om hem helder te houden. Kruid met zout en laat afkoelen. Bewaar tot 4 dagen in de koelkast of vries in.

Tip

Laat de bouillon volledig afkoelen in de koelkast en schep de gestolde vetlaag eraf voor een magere, heldere basis.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)