



Colombiaanse ajiaco (kip-aardappelsoep)

Troostende soep uit Bogotá met kip, verschillende soorten aardappel en maïskolven. Aan tafel afgewerkt met kappertjes, room en avocado.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	60'	4	Soep

Ingrediënten

- 4 kippendijen met bot
- 600 gr vastkokende aardappelen, in stukken
- 400 gr kruimige aardappelen, in stukken
- 2 maïskolven, in dikke schijven
- 1 ui, gesnipperd
- 3 teentjes look

2 lente-uitjes
1,5 l kippenbouillon
2 laurierblaadjes
1 el gedroogde oregano
2 el kappertjes
100 ml zure room
1 avocado, in blokjes
Zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Doe de kippendijen met de ui, look, laurier en de bouillon in een grote pot en breng aan de kook.
2. Laat de kip ongeveer 25 minuten zachtjes koken, haal ze eruit, verwijder vel en bot en trek het vlees in stukken.
3. Voeg de kruimige aardappelen toe aan de bouillon en laat ze uiteenvallen zodat de soep mooi bindt en romig wordt.
4. Voeg daarna de vastkokende aardappelen en de maïsschijven toe en laat alles nog 20 minuten koken tot alles gaar is.
5. Roer de oregano erdoor en breng de soep op smaak met zout en peper.
6. Doe het kippenvlees terug in de soep en warm alles goed door.
7. Schep de ajiaco in diepe kommen met een stuk maïs per portie.
8. Laat iedereen aan tafel zelf afwerken met kappertjes, een lepel zure room en blokjes avocado.

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