



Avgolemono (Griekse citroen- kippensoep)

Zijdezachte Griekse soep die zijn romigheid dankt aan opgeklopte eieren en citroen, zonder een druppel room. Comfortabel en toch fris tegelijk.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Soep

Ingrediënten

300 gr kipfilet
100 gr orzo (rijstvormige pasta)
1,2 liter kippenbouillon
3 eieren
2 citroenen (het sap)
1 ui, in kwarten

1 wortel, in stukken
2 el verse dille, fijngehakt
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Breng de kippenbouillon met de ui, de wortel en de kipfilet aan de kook en laat 20 minuten zachtjes trekken.
2. Haal de kip uit de bouillon, laat even afkoelen en trek het vlees in fijne draadjes uit elkaar.
3. Zeef de bouillon, breng opnieuw aan de kook en kook de orzo daarin gaar in ongeveer 8 minuten.
4. Klop ondertussen de eieren met het citroensap los tot een schuimig mengsel.
5. Schep beetje bij beetje een pollepel hete bouillon bij het eimengsel terwijl je blijft kloppen, zodat de eieren niet schiften.
6. Draai het vuur laag en giet het warme eimengsel al roerend terug in de pot; laat de soep beslist niet meer koken.
7. Roer de uitgetrokken kip erdoor en verwarm alles nog even zachtjes tot de soep licht bindt.
8. Breng op smaak met zout en peper en werk elk bord af met verse dille.

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