



Cock-a-leekie (Schotse kip-preisoep)

Eeuwenoude Schotse soep van kip en prei, verrassend afgewerkt met zoete gedroogde pruimen. Een licht maar hartelijk gerecht met een subtiel zoetzoute toets.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	75'	4	Soep

Ingrediënten

- 2 kippenbouten
- 3 preien, in ringen
- 1 ui, fijngesneden
- 1 wortel, in blokjes
- 8 gedroogde pruimen, ontpit en gehalveerd
- 50 gr parelgort, gespoeld
- 1,5 liter kippenbouillon
- 1 laurierblaadje
- 2 el verse peterselie, fijngehakt

zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Doe de kippenbouten, de ui, de wortel, het laurierblaadje en de kippenbouillon in een grote pot en breng aan de kook.
2. Schuim het geheel af en laat de kip ongeveer 40 minuten zachtjes trekken tot ze gaar is.
3. Haal de kippenbouten eruit, laat ze afkoelen en pluk het vlees van de botten in mondige stukjes.
4. Voeg de parelgort toe aan de bouillon en laat die 20 minuten meekoken tot hij zacht is.
5. Roer de preiringen erdoor en laat nog 10 minuten koken tot de prei zacht maar niet papperig is.
6. Doe de gehalveerde pruimen en het geplukte kippenvlees terug in de pot en warm alles goed door.
7. Breng de soep op smaak met zout en peper en vis het laurierblaadje eruit.
8. Werk elk bord af met een royale hoeveelheid verse peterselie.

Ontdek meer recepten op kookpot.be