



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 laurierblad
- 2 el verse peterselie, fijngehakt

zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Doe de kippenbouten, de ui, de wortel, het laurierblad 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 uit de pot, laat ze iets afkoelen en pluk het vlees van de botten in hapklare stukjes.
4. Voeg de parelgort toe aan de bouillon en laat 20 minuten zachtjes meekoken tot hij zacht is.
5. Roer de preiringen erdoor en laat nog 10 minuten meekoken tot de prei zacht maar niet papperig is.
6. Voeg de gehalveerde pruimen en het geplukte kippenvlees terug toe aan de pot en warm alles goed door.
7. Vis het laurierblad eruit en breng de soep op smaak met zout en peper.
8. Schep de soep in diepe borden en werk af met een royale hoeveelheid verse peterselie.

Tip

Laat de pruimen weg als je een puur hartige soep verkiest, of vervang parelgort door rijst voor een lichtere versie.

Lekker met

Serveer met een snede stevig brood of een knapperig broodje.

Dranktip

Een lichte Schotse ale of een glas droge cider past goed bij de zoetzoute toets van deze soep.

Ontdek meer recepten op kookpot.be