



## Gentse waterzooi met kip

*Een licht en romig Gents stoofgerecht van malse kip met fijne julienne van groenten in een geurige bouillon. Verwarmend en verfijnd tegelijk.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>45'</b>	<b>4</b>	<b>Klassiekers</b>

### Ingrediënten

- 4 kippenbouten of 2 hele kippenfilets (ca. 500 gr)
- 2 wortelen
- 2 stengels selder
- 2 stengels prei
- 2 aardappelen
- 1 ajuin
- 1 laurierblad
- 2 takjes tijm
- 1 l kippenbouillon

15 cl room  
1 eierdooier  
1 takje peterselie  
klontje boter  
peper en zout

## Bereidingswijze

---

1. Snijd de wortel, selder en prei in fijne julienne (dunne reepjes). Snipper de ajuin. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes.
2. Stoof ajuin en groenten 5 minuten glazig in een klontje boter, zonder te kleuren.
3. Leg de kip erbij, giet de bouillon erover en voeg laurier en tijm toe. Breng aan de kook en laat 30 minuten zachtjes sudderen tot de kip gaar is.
4. Voeg na 15 minuten de aardappelblokjes toe zodat ze meegaren.
5. Haal de kip eruit, pluk of snijd het vlees in stukken en doe het terug in de pot. Verwijder laurier en tijm.
6. Klop de eierdooier los met de room en roer dit van het vuur door de waterzooi om te binden. Niet meer laten koken. Breng op smaak met peper en zout en werk af met fijngehakte peterselie. Serveer in diepe borden.

---

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