



Poule au pot, gestoofde kip in bouillon met groenten

Het gerecht dat koning Hendrik IV elke zondag op tafel wou: een hele kip zacht gegaard in bouillon met winterse groenten. Licht, voedzaam en vol smaak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	90'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 1 hele kip van ongeveer 1,5 kg
- 4 stuks wortelen
- 3 stuks preien
- 2 stuks uien
- 3 stuks kruidnagels
- 4 stuks rapen

3 stuks bleekselderstengels

2 stuks laurierblaadjes

3 takjes tijm

1 eetlepel grof zout

peper naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Doe de kip in een grote pot en overgiet met ruim koud water tot ze onderstaat.
- 2.** Breng aan de kook en schep het schuim dat bovenkomt zorgvuldig weg.
- 3.** Prik de kruidnagels in de gepelde uien en voeg ze samen met laurier en tijm toe.
- 4.** Kruid met grof zout en laat 45 minuten zachtjes trekken zonder te laten bruisen.
- 5.** Snij de wortelen, rapen, prei en selder in grove stukken en voeg ze toe aan de pot.
- 6.** Laat nog 45 minuten sudderen tot de kip en de groenten helemaal gaar zijn.
- 7.** Haal de kip uit de pot, verdeel ze in stukken en schik met de groenten in diepe borden.
- 8.** Overgiet met een pollepel van de geurige bouillon en werk af met wat peper.

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