

# Traditionele kippensoep

## Ingrediënten

2 flinke kippenpoten  
2 liter water  
2 flinke stelen prei  
2 flinke wortels  
1 grote ui  
200 g knolselderij  
4 laurierblaadjes  
4 kruidnagels  
10 zwarte peperkorrels  
3 schilletjes foelie  
Gemalen witte peper  
Zout  
3-4 blokjes kippenbouillon

Optioneel:

1 chilipeper van zaad ontdaan  
1 paprika van zaad ontdaan

## Hulpmiddelen

Koekenpan  
Kookpan  
Keukenzeef

**Bron:** eigen recept

## Bereidingswijze

- Snijd de ongepelde ui doormidden en rooster de platte kant licht in een droge koekenpan, totdat die begint te bruinen en de ui begint te geuren.
- Zet een kookpan op met ongeveer 2 liter koud water met de kippenpoten, de geblakerde ui (met schil), 1 grofgesneden wortel, 1 grofgesneden steel prei, de knolselderij, de kruiden en 1 tl zout.
- Breng aan dat de kook en laat met de deksel op de pan op laag vuur zachtjes borrelend koken gedurende ongeveer 2 uur.
- Giet de bouillon door een zeef over in andere pan.
- Laat de kippenpoten wat afkoelen en pluk er het vlees vanaf. De meegekookte groenten worden niet meer gebruikt.
- Voeg nu de andere wortel en prei, in fijne ringen gesneden, toe aan de bouillon, samen met het kippenvlees.
- Voeg nu ook eventueel de in repen gesneden chilipeper en paprika toe.
- Breng eventueel nog op smaak met wat witte peper en zout en/of kippenbouillonblok(jes).
- Kook nog even 5 minuten door.

## Tips

Als je tijd en zin hebt: koop een kippenkarkas bij de poelier om bouillon van te trekken.