



VIVA BOMMA

Waterzooi van kip met kasteelaardappelen

INGREDIËNTEN

- 1 kip
- 1 ui
- 3 wortels
- 3 stengels selder
- 1 prei
- 1 kg kookvaste aardappelen
- 1/4 l room
- 1 eigeel
- 60 gr boter
- 50 gr bloem

BEREIDING

1. Kook de kip met het groen vd prei, wat selderblaadjes, ui en 1 wortel.
2. Voeg peper en zout toe en laat 1h koken.
3. Draai ondertussen kasteelaardappelen.
4. Snij de overig groenten in julienne en kook ze gaar.
5. Zet de aardappelen op.
6. Gebruik het kookvocht van de kip (= kippenbouillon) om de saus te maken.
7. Smelt de boter, voeg de bloem toe en laat eventjes drogen op het vuur.
8. Bevochtig met de kippenbouillon.
9. Laat goed doorkoken.
10. Op smaak brengen met pezo.
11. Men het eigeel met de room en voeg toe aan de saus.
12. Controleer of de patatjes gaar zijn, giet af en laat drogen.
13. Versnij de kip. Voeg de julienne groentjes toe aan de saus.
14. Neem een diep bord, schik er de kip in, oversaus en leg er de patatjes bij.



TENDENS