

Kippensoep met vermicelli (en zonder bouillonblokje!)

Gemaakt voor groepen 6,7, en 8 op de Peperklip Schiedam op 16 mei 2019 door kinderen van groepen 6a en 6b.

Ingrediënten soep (4 personen):

- Zonnebloemolie, water
- 1 hele (halal) kip
- 2 ui of 300 gram ui (150 +150 nodig!)
- 2 preien
- 4 wortels
- ½ bosje verse tijm
- 10 zwarte peperkorrels
- 4 laurierblaadjes
- 2 stukjes foelie
- bosje platte peterselie (1/2 + 1.2 nodig!)
- 500 gram fijngesneden soepgroenten (mag ook meer!)
- 100 gram volkoren vermicelli
- 3 stuks Lente ui
- Citroensap, zout
- Naar smaak extra: zoete ketjap, sambal, soja saus
- Voor in nood: kippenbouillonblokje



Bereiding:

Zet een pan met 2,5 liter water op en breng aan de kook. Snijd ondertussen de prei in dunne plakjes.

Schil de winterpeen schillen en snijd deze in blokjes. Schil en snipper 1 van de uien. Kneus de peperkorrels of gebruik een pepermolen om ze fijn te malen.

Doe de kip in een ruime (soep)pan en voeg de prei, water, winterpeen, ui, peperkorrels, tijm, het laurierblaadje, foelie en de helft van de peterselie toe. Voeg geen zout toe (dit doe je pas later).

Breng aan de kook en schep eventueel het schuim (als de soep aan het koken is) eraf. Zet het vuur lager en laat de soep ongeveer 2 tot 3 uur zachtjes pruttelen. Als de soep lekker lang heeft opgestaan haal je de kip eruit. Giet de bouillon door een vergiet en vang de bouillon op in een soeppan.

De groenten en kruiden die je overhoudt kun je nu weggooien; deze gebruik je alleen om smaak aan de bouillon te geven.

Als de kip een beetje is afgekoeld kun je deze gaan pluizen. Dit doe je door het vlees van de botten en het vel te ontdoen en het vlees los te trekken met een vork of met je (schone) handen. Houd apart.

Zet een nieuwe pan op en bak in wat zonnebloemolie de andere fijngesneden ui en de soepgroenten. Giet hier vervolgens de bouillon bij. Voeg de kipstukjes toe.

Voeg nu de citroensap naar smaak, de rest van de peterselie en vermicelli toe.

Laat de kippensoep nog even een kwartiertje laten pruttelen en breng daarna de soep nogmaals op smaak. Doe dit naar eigen smaak en gebruik hiervoor zout, een beetje ketjap, sambal en/of sojasaus. Opdienen in 4 kommen of diepe borden en.....Eet smakelijk!

Tip van de kok: eet je niet alle soep in een keer op, kook de vermicelli dan apart en voeg deze los toe aan de soep. Als deze te lang in de soep blijft zitten blijft ie gedurende lange tijd vocht onttrekken aan de soep.

Tip van de kok: wil je de soep vegetarisch eten, vervang dan de kippenbouillon door groentebouillon, en gebruik de kip niet. Je hebt dan hoogstwaarschijnlijk wel extra zout nodig om de soep op smaak te brengen.