



Maya's 'Consommé Double'

Een extra krachtige kippensoep voor de 'boost' die we nu allemaal wel kunnen gebruiken. Maya gebruikt eerder gemaakte of kant- en klare kippenbouillon en gaat daarmee verder aan de slag. Met een zalige soep als resultaat!

Voor 1,5 liter (6 porties van 1/4 l)

3/4 l kippenbouillon (eventueel 3 blokjes)
1 flinke ui, grof gesneden
2 stengels bleekselder, in stukken
3 tenen knoflook
2 laurierblaadjes
1 kg kippendelen (vleugeltjes, nek, drumsticks...)

1. Zet een flinke pan op het vuur en doe er de bouillon en 1/4 l water bij. Voeg ui, selder, knoflook en laurier toe. Laat 20 à 25 minuten koken.
2. Doe er de afgespoelde kippendelen bij en laat 1 uur zachtjes koken.
3. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen.
4. Schep zoveel mogelijk van het vet van de bouillon en giet door een fijne zeef (of door een neteldoek voor extra heldere bouillon).

Deze bouillon is perfect om in kleine porties in te vriezen. Wil je hem direct gebruiken, voeg er dan naar keuze fijngesneden groenten (prei, wortel, bleekselder...) en vermicelli of andere deegwaren aan toe. Werk af met stukjes gare kip en fijngehakte peterselie.



Maya