

# Recept!

## Rubber chicken III

### Ingrediënten

1 liter water  
Kippenkarkas  
Ui, gehakt  
Wortel, gehakt  
Groenselderij, in stukken  
Zout & peper  
Snufje kerrie  
Snufje tijm  
Laurierblaadje

Stukje wortel in heel dunne plakjes  
Stukje prei in heel dunne plakjes  
50 gram vermicelli  
Evt. achtergehouden kippenvlees  
4 bolletjes van Verbeek

### Bereiding

Op dag 2 doe je alle ingrediënten bij elkaar in een soeppan en laat 2-3 uur op een heel laag vuur zachtjes trekken. Af en toe het schuim eraf scheppen met een schuimspaan. Zeef de bouillon 2 keer, één keer door een zeef en daarna door een doek die je in de zeef legt. Af laten koelen.

De volgende dag schep je het vet van de bouillon en breng je het aan de kook. Wortel, prei en vermicelli toevoegen en 10 minuten laten meekoken. Eventueel achtergehouden kippenvlees op het laatst aan toevoegen. Serveren met een bolletje met roomboter.

### Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: Blue Band Kookboek soepen & sauzen, 1986  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische  
Boerderijwinkel