

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
Maart 2018 Biologische boerderijwinkel
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel