



Kippenbouillon met eiwitomelet & verse kruiden



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 soepkip
2 uien (grofgesneden)
4 wortels (grofgesneden)
4 stengels selders (grofgesneden)
2 stengels prei (grofgesneden)
2 blaadjes laurier
2 takjes tijm
peper en zout
4 eiwitten
2 lente-uitjes (fijngesneden)
bosje bieslook (fijngesneden)
bosje peterselie (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Doe de soepkip met de ui, wortel, selder en prei in een diepe kookpot. Overgiet met water tot alles net onder staat. Breng op smaak met laurier, tijm, peper en zout.
- 2.** Breng zachtjes aan de kook. Verwijder af en toe het schuim dat naar het oppervlak drijft.
- 3.** Laat 1,5 uur zachtjes pruttelen. Zeef de bouillon. Proef en voeg eventueel meer peper en zout toe. Laat de bouillon een nacht in de koelkast staan. Verwijder het gestolde vet.
- 4.** Breng de bouillon aan de kook.
- 5.** Kluts de eiwitten. Bak hiervan een omelet in een pan met antiaanbaklaag. Rol de omelet op en snij in reepjes.
- 6.** Verdeel de kruiden en omeletreepjes over de kommen.
- 7.** Overgiet met de bouillon. Serveer meteen.