



Zelfgemaakte kippenbouillon

Een heldere, smaakvolle basisbouillon die de ruggengraat vormt van soepen, sauzen en risotto's.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	180'	8	Basisrecepten

Ingrediënten

- 1 kg kippenkarkassen of een soepkip
- 2 wortelen
- 2 stengels selder
- 1 grote ui
- 1 prei
- 2 laurierblaadjes
- 1 takje tijm
- 5 peperbolletjes
- 2 kruidnagels

3 liter koud water

zout

Bereidingswijze

- 1.** Doe de kippenkarkassen in een grote kookpot en overgiet met het koude water. Breng traag aan de kook op een matig vuur.
- 2.** Schep het grijze schuim dat bovendrijft zorgvuldig af met een schuimspaan. Dit stap is belangrijk om de bouillon helder te houden.
- 3.** Snij de wortelen, selder en prei grof. Halveer de ui en voeg alles samen met de laurierblaadjes, tijm, peperbolletjes en kruidnagels toe aan de pot. Prik de kruidnagels eventueel in de ui.
- 4.** Laat de bouillon minstens 2 tot 3 uur heel zachtjes trekken op een laag vuur. De bouillon mag niet bruisen, alleen licht pruttelen. Schep tussendoor af en toe het schuim af.
- 5.** Zeef de bouillon door een fijne zeef of een met een neteldoek beklede vergiet. Druk de groenten en karkassen niet aan, zo blijft de bouillon helder.
- 6.** Kruid met zout en laat volledig afkoelen. Bewaar tot 4 dagen in de koelkast of vries in porties in.

Tip

Laat de afgekoelde bouillon een nacht in de koelkast staan. De vetlaag stolt bovenop en kan je er eenvoudig afscheppen voor een magere, heldere basis.