



Avgolemono (Griekse citroen- kippensoep)

Zijdezachte Griekse soep die zijn romigheid dankt aan opgeklopte eieren en citroen, zonder een druppel room. Comfortabel en toch fris tegelijk.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Soep

Ingrediënten

300 gr kipfilet
100 gr orzo
1,2 liter kippenbouillon
3 eieren
2 citroenen (het sap, ongeveer 80 ml)
1 ui, in kwarten

1 wortel, in stukken
2 el verse dille, fijngehakt
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Breng de kippenbouillon met de ui, de wortel en de kipfilet aan de kook. Zet het vuur laag en laat alles 20 minuten zachtjes trekken.
- 2.** Haal de kipfilet uit de bouillon en laat even afkoelen. Trek het vlees met twee vorken in fijne draadjes.
- 3.** Zeef de bouillon en gooi de groenten weg. Breng de gezeefde bouillon opnieuw aan de kook en kook de orzo daarin gaar in ongeveer 8 minuten.
- 4.** Klop ondertussen de eieren met het citroensap los tot een licht schuimig mengsel.
- 5.** Schep al kloppend pollepel per pollepel hete bouillon bij het eimengsel, zodat het mengsel geleidelijk opwarmt en de eieren niet schiften.
- 6.** Draai het vuur laag. Giet het warme eimengsel al roerend terug in de pot. Laat de soep niet meer koken, want dan schift ze.
- 7.** Roer de getrokken kip door de soep en laat alles nog 2 minuten zachtjes opwarmen tot de soep licht gebonden is.
- 8.** Breng op smaak met zout en peper. Schep de soep in voorverwarmde diepe borden en werk elk bord af met wat verse dille.

Tip

Zorg ervoor dat de bouillon niet meer kookt wanneer je het eimengsel toevoegt. Zodra de soep begint te binden, onmiddellijk opdienen voor de beste textuur.

Lekker met

Knapperig witbrood of pita om de soep mee op te dippen.

Dranktip

Een frisse Griekse witte wijn zoals een Assyrtiko van Santorini sluit mooi aan bij de citrusnoten in de soep.