

## Ingrediënten voor 6 personen

\* 1 flink stuk soepkip (liefst van een goede poelier) \* 3 liter water

\* 1 kruidenbultje voor

kippensoep \* 1 doosje mixsoep voor kip (mijn moeder gebruikte maggidobbeltjes) \* 1 heel fijn gesnipperde ui \* flinke bos ragfijn gehakte bladselderij \* handje vermicellistukjes \* peper en zout uit de molen

**Tijd:** > 2 uur

**Keuken:** Nederlands

**Smaak:** Neutraal

**Soort\_gerecht:** Soep

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Kippensoep Traditioneel

Kippensoep zonder al teveel groente zoals mijn moeder hem vroeger maakte van een gepensioneerde legkip.

### Hulpmiddelen

Soeppan

### Vorbereiding

Spoel de soepkip af.

### Bereidingswijze

Zet de kip MET vel op in 3 liter koud water. Het vel bepaalt voor een groot deel de smaak van je bouillon. Laat dit aan de kook komen en vervolgens 3 uur zachtjes trekken. Hang het laatste half uurtje het kruidenbultje in de soep. Laat de soep (snel) afkoelen. ( zelf kook ik 's avonds de bouillon en maak ik de volgende dag de soep af.) Schep het vet van de koude bouillon. Met een dubbel stuk keukenpapier gaat dit ook goed: leg het papier op de bouillon, til snel op en hup, weg is het meeste vet. Haal de kip eruit, verwijder het vel en pluk het vlees in sliertjes. Doe dit vlees geheel of gedeeltelijk terug in je soep (je kunt ook een deel gebruiken voor ragout of een pastasaus) Voeg nu de ui, vermicelli, mixsoep en selderij toe en laat de soep zachtjes 30 minuten doorkoken. Breng op smaak met peper en zout uit de molen.

### Serveertips

Heerlijk met een stuk knapperig stokbrood.