

Kippenbouillon



Bouillon

kip

4 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: 9 uur

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 1 soepkip of kipkarkassen
- 1 knolselderij geschild in stukken
- 2 stengels bleekselderij in stukken
- 1 sereh gekneusd
- 2 uien gepeld en in stukken
- 1 winterwortel in stukken
- paar stukjes foelie
- 2 citroenblad (djeroek poeroet)
- 1 el gekneusde peperkorrel

Bereidingswijze

1. Doe de kip in een grote pan voeg zoveel koud water bij dat de kip ruim onder staat. Breng aan de kook. Schep af en toe met een soeplepel of een speciale soep afschuimer (Hema) de eiwitten en 'vuil' regelmatig af.
2. Hak onder tussen de groenten in stukken en voeg die toe als het water kookt. Doe de sereh, citroenblad, foelie en de peperkorrels erbij en zet de pan op een zeer laag pitje en laat 8 uur trekken.
3. Giet de bouillon door een zeef in een schone pan en gooi alle ingrediënten weg. Zet de bouillon een nacht koel weg. De volgende ochtend schep je het bovendrijvende vet weg en gooi dat ook weg. Breng de bouillon nog een keer aan de kook en laat iets indampen (is niet noodzakelijk) en verwerk de bouillon verder in soep of saus.

Tenslotte

Deze bouillon is een basis voor soepen en sausen. De maaktijd is langdurig en dient dus een dag van te voren worden gemaakt. Op deze website vind je onder de kop film een video waarin kok Marco Poldervaart deze bouillon maakt. In het recept [Stracciatella](#) vind je het recept van Heston Blumenthal. Dit recept maak je in de snelkookpan. Voor **Kippenbouillon met mosselen**, maak je een dag van te voren bovenstaande bouillon. Zeef de bouillon en giet hem in een schone pan en bind hem met een beetje beurre manié. Dit doe je door een beetje bloem en een klontje boter met de vinger te mengen tot een balletje. Vind je dit niks dan kun je ook maïzena met water gebruiken. Zet de bouillon koud weg. Kook 2 kilo mosselen zoals gebruikelijk met kruiden en groente ongeveer 8 minuten. Haal ze uit de schelp op 12 exemplaren na. Verhit de bouillon en doe daarna de mosselen erbij. Giet de bouillon en mosselen in borden en garneer met de hele mosselen. Geef er lekker brood en boter bij. Nu **Kippenbouillon met shii-take**. Gebruik 8 dl zelfgemaakte kippenbouillon. Snijd 1/4 rode peper, zonder zaadjes, in ringetjes. Breng de bouillon met de rode peper tegen de kook aan en laat het 10 minuten trekken. Snijd 100 gr geborstelde en schoongeveegde shii-takes in plakjes en voeg ze bij de soep. Kook zachtjes 2 minuten. Pers 1 limoen en voeg het sap bij de soep. Boen een andere limoen schoon onder heet water en verdeel deze in plakjes of partjes. Snijd 2 bosuitjes in ringetjes. Schep ze met 100 gr grote garnalen (tjiggergarnalen of kingprawns), 2 el Thaise vissaus en 2 el gehakte koriander door de soep en warm even door. Serveer de soep met plakjes limoen erin. Maak voor Chinese gerechten een **Chinese Kippenbouillon**. Snijd overtollig vet van 1 kip van 1 kilo en 1 kilo spareribs weg. Doe het vlees in een grote pan. Giet er ongeveer 6 liter koud water bij. Breng snel aan de kook op hoog vuur en schep het schuim eraf. Voeg 6 lente-uitjes (alleen het wit), 50 gr verse geplette gember en 4 el rijstwijn toe. Zet het vuur laag, leg het deksel op de pan en laat 3-4 uur heel zacht koken. Neem de pan van het vuur, haal alle grote stukken eruit en giet de bouillon door een zeef. De bouillon is nu klaar voor gebruik. Wanneer je geen pan met een inhoud van 7 liter of meer hebt, kun je de ingrediënten naar verhouding verminderen. Als je de afgekoelde bouillon in de koelkast zet, blijft hij 4-5 dagen goed. Je kunt de bouillon ook in kleine porties invriezen en ontdooien wat je nodig hebt.