

Voorgerecht Kippenbouillon

Bijzonder voorgerecht met groente en zelfgemaakte kaaskletsoppen voor 4 pers.



Ingrediënten

- 80 gr. Geraspte Zaanlander kaas 3 jaar oud
- 350 ml kippenbouillon met kipvlees in pot
- 3 potten kraanwater
- 15 gr. Verse platte peterselie
- 2 scharrelkip braadworsten
- 1 lente uitje
- 1 zoete puntpaprika

Keukenhulpjes:

Bakpapier, bakplaat en een appelboor

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Rasp de kaas. Verdeel de kaas in 8 rondjes (per 4 personen) over een met bakpapier beklede bakplaat. Bak ca. 8 min. in de oven tot de kaas gesmolten en licht goudbruin is. Laat afkoelen.
2. Schenk de bouillon door een zeef in een ruime pan en voeg het water toe. Breng tegen de kook aan.
3. Snijd ondertussen de kip uit de pot bouillon fijn en doe in een kom. Snijd de helft van de peterselie fijn en voeg toe. Haal het vel van de saucijzen, voeg het worstvlees toe en meng door elkaar.
4. Snijd de lenteui in ringetjes. Vorm met 2 theelepels ovale balletjes van het vlees en doe in de bouillon. Voeg de lenteuiringetjes toe en houd de bouillon 5 min. tegen de kook aan. Snijd de rest van de peterselie grof.
5. Halveer de paprika in de lengte en steek er met de appelboor rondjes uit. Verdeel over de kommen. Verdeel de soep en peterselie erover en geef de kaaskletsoppen apart erbij.

Bewaartip: Je kunt dit gerecht 3 dagen van tevoren bereiden. Bewaar de bouillon afgedekt in de koelkast en de kletsoppen in een luchtdichte trommel. Voeg pas op de dag zelf de peterselie, lenteui en paprika toe

