



Feestelijke Gentse waterzooi

gegarneerd met verse krulpeterselie



Gekruide kipdrumsticks*



Verse tijm*



Laurierblad



Ui



Knoflookteen



Bleekselderij*



Verse krulpeterselie*



Vastkokende aardappelen



Peen



Prei*



Slagroom*



Totaal: 40-45 min.



Glutenvrij



Gemakkelijk



Eet binnen 3 dagen

Tijdens de Gentse Feesten brengen we een ode aan de Arteveldestad met Gentse waterzooi op het menu. Waterzooi is een traditioneel Gents stoofpotje gemaakt van kip, groenten, room en aardappelen. De perfecte stevige bodem om de 'Gentse fieste' feestelijk in te zetten én de Irish coffees op de Vlasmarkt de baas te kunnen. De leuke!

BEGIN — GOED

BENODIGHEDEN

Schuimspaan, steelpan met deksel en soeppan of grote pan met deksel.
Laten we beginnen met het koken van de feestelijke **Gentse waterzooi**.



1 KIP KOKEN

Breng 400 ml water per persoon aan de kook in een steelpan met deksel en verkruiemel er 1 bouillonblokje per persoon boven. Snijd de **kipdrumsticks** op 2 plekken in tot het bot ★. Voeg de **kipdrumsticks**, takjes **tijm** en het **laurierblad** toe aan de bouillon en laat, afgedekt, 10 – 12 minuten zachtjes koken, tot de **kip** gaar is. Haal de **kip** met een schuimspaan uit de bouillon en laat afkoelen. Bewaar de bouillon.



4 KOKEN

Verhit 1 el roomboter per persoon in een grote pan of soeppan met deksel op middelhoog vuur. Voeg de **ui** en **knoflook** toe en fruit 1 – 2 minuten. Voeg daarna de **prei**, **peen**, **bleekselderij**, **aardappelen**, ½ el wittewijnazijn per persoon en de bouillon toe. Breng aan de kook en laat 5 minuten, afgedekt, koken.

★**TIP:** Door de kip eerst in te snijden, gaart hij een stuk sneller.



2 SNIJDEN

Snipper ondertussen de **ui**. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Snijd de **bleekselderij** in halve maantjes. Snijd de **krulpeterselie** fijn. Was de **aardappelen** grondig en snijd in grove stukken.



5 KOKEN

Trek met twee vorken het vlees van de **kipdrumsticks**. Voeg het kippenvlees en de **slagroom** toe aan de bouillon. Laat nog 8 – 10 minuten zachtjes koken, of tot de **aardappelen** gaar zijn. Breng op smaak met peper en zout.



3 SNIJDEN

Snijd de **peen** en de **prei** in lange, zeer dunne reepjes (zoals lucifers) ★★.

★★**TIP:** Deze snijstechniek wordt ook wel 'julienne' genoemd. Je snijdt deze reepjes het makkelijkst door de groenten eerst in stukken van 4 cm lang te snijden. Snijd daarna in de lengte in dunne plakken en dan in reepjes van 3 mm breed.



6 SERVEREN

Verdeel de Gentse waterzooi over kommen of diepe borden. Garneer met de **krulpeterselie**.

★**WEETJE:** Wist je dat dit gerecht bijna 300 gram groente per persoon bevat?

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Gemarineerde kipdrumsticks (st) *	2	4	6	8	10	12
Verse tijm (g) *	2½	5	7½	10	12½	15
Laurierblad (st)	½	½	½	½	1	1
Ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Bleekselderij (stengel) 9) *	1	2	3	4	5	6
Verse krulpeterselie (g) *	5	10	15	20	25	30
Vastkokende aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Peen (g)	50	100	150	200	250	300
Prei (g) *	100	200	300	400	500	600
Slagroom (ml) 7) *	50	100	150	200	250	300
Zelf toevoegen						
Groentebouillonblokjes (st)	1	2	3	4	5	6
Roomboter (el)	1	2	3	4	5	6
Wittewijnazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3402 / 813	459 / 110
Vet totaal (g)	45	6
Waarvan verzadigd (g)	21,6	2,9
Koolhydraten (g)	54	7
Waarvan suikers (g)	12,6	1,7
Vezels (g)	10	1
Eiwit (g)	43	6
Zout (g)	6,0	0,8

ALLERGENEN

7) Melk/lactose 9) Selderij

♻️**TIP:** Let jij op je zoutinname? Gebruik dan ½ bouillonblokjes per persoon.

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.

