**Kippensoep**

soepkip

kippenwit

uien

knoflook

wortelen

preistronken
bleekselder

tijm

laurier

peperbolletjes

kruidnagels

vermicelli

Kuis de groenten. Bewaar een ui, wortel en een preiwit. Hak de rest van deze groenten in grove stukken en zet ze op in koud water. Doe er een paar teentjes geplet knoflook bij en verder tijm, laurier, een paar draaien uit de pepermolen, een snuifje zout en een paar kruidnagels.

Leg de soepkip in de warme bouillon. Je kan er nog een paar stukken kippenwit aan toevoegen. Van de soepkip blijft na het kookproces vaak niet veel meer over dan wat vel en benen met weinig mooie stukken om op te dienen in de borden.

Hou de soep ongeveer 2 uur rond het kookpunt op een zacht vuur. Schuim regelmatig af. Laat absoluut niet doorkoken, want dan heb je het risico dat de soep troebel wordt en het vlees taai.

Snijd ondertussen de overgebleven groenten in een fijne brunoise.

Haal na de kooktijd de kip en het kippenwit uit de soep en zeef die. Doe de verse groenten bij de bouillon en laat die zachtjes gaar worden. Snijd het kippenvlees in fijne stukjes en doe die bij de soep.

Indien gewenst, kan je er nu wat vermicelli aan toevoegen en nog even laten koken, rekening houdend met de gaartijd van deze pasta, vermeldt op de verpakking.

Dien de soep warm op met wat brood.