**Gentse waterzooi**

kip

wortelen

prei

selder

vastkokende aardappelen

boter

room

peper & zout  
eieren

peterselie

knoflook

tijm

rozemarijn

laurier  
[groentebouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm)

Trek een [**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm) van wortel, prei, selder, ui, knoflook, tijm, rozemarijn, peterselie, laurier, peper & zout.

Leg de stukken kip toe in de hete bouillon. Laat de kip zo’n 30 minuten sudderen. Controleer dan of de kip gaar is.

Snij wortels, de prei en de selder in heel fijne julienne. Stoof de groenten afgedekt, in wat boter met een half kuipje bouillon. Doe de bereiding in een grote casserole en voeg room toe.

Haal de kip uit de bouillon en verwijder het vel. Bewaar de stukken afgedekt in aluminiumfolie, warm in een oven op 85°C.

Zeef de groentebouillon. Giet een paar pollepels bouillon in de casserole. Beoordeel zelf de verhouding met de room. Kruid de waterzooi naar smaak bij met peper van de molen en wat zout.

Kook geschilde vastkokende aardappelen gaar.

Los wat vloeiende bloem op in water, breng de waterzooi aan de kook en bind met de oplossing. Voeg nu de warme kip en de aardappelen toe en laat nog even sudderen. Je kan de gekookte aardappelen ook afzonderlijk opdienen.

**In een diep bord**: een paar stukjes kip en aardappelen, ruim overgoten met de saus. Werk af met verse gehakte peterselie.