**Poperingse hennepot**

braadkip

konijn

kalfspoulet

azijn

droge witte wijn

biocitroen

uien

gelatineblaadjes

laurier
tijm
witte peper
zout

*Verse kippenbouillon:*
soepkip

uien

prei

wortelen
selder

verse tijm
laurier

zout

Maak eerst verse kippenbouillon. Kuis en snijd de groenten voor de bouillon. Doe er de kruiden bij, breng aan de kook en voeg de soepkip toe. Laat 2 uur pruttelen en schuim regelmatig af om een heldere bouillon te bekomen. Zeef en kook de bouillon nog een kwartiertje in om de smaak intenser te maken. Laat afkoelen en zet de bouillon een nacht in de koelkast. Ontvet daarna voor verder gebruik.

Neem een grote soepketel, leg er de stukken ontvelde braadkip, konijn en kalfspoulet in. Giet er azijn en water overheen, in een verhouding van 1 op 2,5 volumes. Snijd de uien in grove stukken en voeg ze toe samen met laurier en tijm. Kruid met peper en zout. Giet er een kwartfles droge witte wijn bij, breng aan de kook en schuim af.

Laat afgedekt ongeveer 45 minuten prutellen. Controleer dan de garing van het vlees en beslis om de kooktijd eventueel te verlengen.

Neem de ontvette kippenbouillon uit de frigo en warm op zonder te koken. Laat gelatineblaadjes weken in koud water. De hoeveelheid daarvan hangt af van jouw voorkeur voor de gewenste binding van het eindresultaat. Hou er rekening mee dat het zuur in het gerecht de binding van de gelatine vermindert. Sommige recepten gaan tot 15 blaadjes per liter vocht. Los de geweekte gelatine op in de lauwe kippenbouillon.

Neem een aarden kom (type Römertoph) en leg op de bodem ervan enkele schijfjes citroen. Schep het gegaarde vlees met de uien uit de soepketel, laat uitlekken en leg het in de kom. Giet er de lauwe kippenbouillon overheen, meng en breng indien gewenst verder op smaak met wat peper, zout en citroensap.

Zet de kom in de koelkast, minstens tot de volgende dag. Dien op met een fris slaatje en frietjes. En natuurlijk met een streekbiertje!