

Kippenstoof met rookworst

4-6 personen



Door Robert
RobertZ Dining

Allereerst allemaal de beste culinaire wensen van RobertZ: een gezond en natuurlijk ook gastronomisch 2024! Januari is traditioneel de 'uitbuik-maand' waarin we onze culinaire kerstzonden proberen goed te maken. Daar zal ik met deze 'kippenstoof met rookworst' mee proberen te helpen. Kip met rookworst? Jawel. Wellicht een rare combinatie maar was heel 2023 niet raar? Nou dan. Dit recept is super eenvoudig. En echt super lekker. Voor een superstart van 2024! Succes!

Bereiding

- Pak een diepe soeppan met wat olijfolie en gaar daarin de stukjes kip langzaam op laag vuur voor 4-5 minuten tot nét gaar. Niet doorbakken!
- Doe nu alle ingrediënten erbij, te beginnen met de bouillon behalve, de rookworst en de soja slagroom
- Laat alles 6-7 uur rustig rond het kookpunt doortrekken, de smaken mengen zich langzaam, hoe langer hoe beter. Houd wel de deksel erop, en roer en controleer het vochniveau elk uur. Indien nodig vocht toevoegen
- Doe vlak voor het opdienen de room en de plakjes rookworst bij de soep, goed doorroeren en doe eventueel wat bloem of maizena of extra gekookte aardappelen erbij om de stoof iets dikker te maken. Nog 10 minuutjes tegen het kookpunt aan door-garen. Klaar!
- Doe de stoof in diepe borden en serveer met stokbrood of witte rijst. Heerlijk!

Eet smakelijk



Benodigdheden:

- olijfolie
- 1 pond kippendijen zonder bot, zonder vel, in stukjes van 2-3 cm gesneden
- 150 gram magere rookworst, in dunne plakjes gesneden
- 500 ml kippenbouillon (mag blokjes, niet te zout)
- 150 ml witte wijn (tip: bij supermarkt hebben ze kleine flesjes)
- 5 ml worcestershire saus
- 5 ml balsamicoazijn
- 2 theelepels vers gehakte rozemarijn
- 2 theelepels verse gehakte tijm
- ½ theelepel gedroogde oregano
- 100 gram groene paprika
- zout naar smaak (1 theelepel als start)
- versgemalen zwarte peper (½ theelepel als start)
- 4 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 grote gele ui, in kleine stukjes gesneden
- 3 medium wortels, in dunne reepjes of blokjes gesneden wortels
- 2-3 grote aardappelen, in blokjes van 1 cm gesneden
- 100 ml soja slagroom

Lekker thuis koken