



OUDERWETSE KIPPENSOEP UIT OMA'S TIJD MET KURKUMA

Mijn hobby is het verzamelen van oude (en nieuwe) kookboeken. Mijn allereerste ooit verkregen kookboek was "Het Nieuwe Kookboek" uit 1948. Van de "Vakschool voor Meisjes".

Echt geweldig, alles zonder enige vorm van voorbewerkt voedsel. Alleen de kippenbouillon tabletten, die zijn dan niet vers. De zelfgemaakte soepen zijn heerlijk, omdat ze vers gemaakt zijn. Die kurkuma wortel lag nog in de koelkast, en heb die er ook maar door gedaan. Het is een recept voor ca 8 personen. Slowcooking op zijn best. De pan was snel leeg !

Ik geef jullie een recept uit 1948 van :

"Heldere kippensoep uit Oma's tijd met verse groenten".

Nodig voor ca 8 personen :

- * 1 Soepkip (of 1 kilo fijngesneden kippenpoelet).
- * 2 1/4 liter water.
- * 1 Ui.
- * 1 Dikke wortel.
- * Handjevol Peterselie.
- * Theelepels vol Foelie.
- * 4 takjes verse rozemarijn.
- * 3 Stengels bleekselderij.
- * 1/2 pink lengte kurkuma wortel in millimeter dunne schijfjes gesneden.
- * 250 gram schenkelvlees.
- * Zout (in het recept stond 14 gram).
- * 2 Kippenbouillon tabletten.
- * 60 gram zeer fijne vermicelli.
- * Stukje boter.

Bereiden:

- De kip of de poelet opzetten met het water. Direct de kruiden, het schenkelvlees, de kippenbouillon tabletten erbij doen. En het stukje boter. (flinke theelepel vol boter).

Van een hele kip :

- De kip halfgaar koken (ca 1 uur) .

- Bij de hele kip : De kip, na dit uur, uit het water halen en het borstvlies van het bot afsnijden. In kleine stukjes snijden, en bewaren als soepvulsel. Op het einde pas weer toevoegen.

- DUS : Voeg na 1 uur koken ; de fijngesneden groenten toe. Ui, wortel, bleekselderijstengel, kurkuma schijfjes, peterselie.

- En de vermicelli erbij doen.

- En het borstvlies van de hele soepkip toevoegen op het einde weer mee koken, 20 minuten voordat de soep klaar is weer erbij in de pan doen.

Van de kippenpoelet:

- De kippenpoelet in kleine stukjes snijden en in 2 uren geheel gaar koken.

- MAAR : Voeg na 1 uur koken de fijngesneden groenten toe. Ui, wortel, bleekselderijstengel, kurkuma schijfjes, peterselie.

- En de vermicelli erbij doen.

Als soep te dik inkookt, voeg dan wat water weer toe. Hou het deksel op de pan en zet het op een laag 'sudderpitje'.

Klaar is de verse kippensoep. Modern stokbroodje met wat kruidenboter erbij,..

Ja, het is ouderwets lekkere kippensoep uit Oma's tijd.

Eet smakelijk en gezond !

Grtjs van Tieneke

Bron : "Het Nieuwe Kookboek" van H.H.F. Henderson, H. Toors en H.M. Callenbach.