



't Kroontje

Brouwerij 't Kroontje bvba  
Hogebrug 62  
9280 Denderbelle  
[www.tkroontje.be](http://www.tkroontje.be)

## Rebelse waterzooi

### Ingrediënten:

Groentebouillon (ook groentebouillonblokjes kunnen gebruikt worden):

- 4 dikke wortels
- 6 stengels bleekselder
- 4 uien
- 4 preistengels
- 15 bolletjes zwarte peper
- 2 kruidnagels
- 4 teentjes look
- 1 bussel tijm (kleintje)
- 1 bussel peterselie (kleintje; met stengels)
- 4 blaadjes laurier
- 2 takjes verse rozemarijn
- zout (naar smaak)
- 3 l water (ten minste)



### Waterzooi:

- 1 verse kip (al dan niet versneden) of kipfilet voor de mensen die het wat sneller willen doen
- 3 stengels selder
- 1 preistronk
- 3 wortels
- 10 vastkokende aardappelen
- 1 bussel peterselie
- 2 eieren
- 4 dl room
- boter
- 2 l gezeefde groentebouillon (zie hoger)
- 2x Rebelle blond of tripel (2x33cl)



't Kroontje

Brouwerij 't Kroontje bvba  
Hogebrug 62  
9280 Denderbelle  
[www.tkroontje.be](http://www.tkroontje.be)

## Werkwijze :

### De groentebouillon:

- Was vooraf alle zand of aarde van de groenten.
- Doe het water in een ruime kookpot en breng het aan de kook op een matig vuur. Voeg eventueel een beetje zout toe. (Maak de bouillon op voorhand niet te zout, zodat je de kruiding later kan aanpassen aan het gerecht waarvoor je de bouillon gebruikt.)
- Snij de prei, de wortels, de selder en de uien grof. Doe de groenten en alle andere smaakmakers in de kookpot. Zet het deksel op de pot en laat alles 1 à 2 uur sudderen.

### De waterzooi:

- Snij de verse kip in 6 stukken: 2 filets en de gehalveerde bouten. Het karkas van de kip gebruiken we niet. Je kan dit eventueel wel laten meekoken in de bouillon, voor extra smaak.
- Zorg ervoor dat de groentebouillon warm is. Voeg dan de stukken kip toe aan de bouillon. Laat de kip zo'n 20 minuten sudderen in de bouillon, op een matig vuur.
- Schil de wortels.
- Verwijder het donkergroene loof van de prei en spoel de groente onder stromend water.
- Was de selderstengels en schil ze met een dunschiller. Zo verwijder je de taaiste vezels.
- Snij de wortels, de prei en de selder in heel fijne reepjes.
- Schil de aardappelen (of laat ze naar keuze ongeschild) en snij ze in grove stukken.
- Zet een ruime stoofpot op een matig vuur en smelt er een flinke klont boter in.
- Stoof de groenten en de stukken aardappel een 6 a 7 tal minuten in de hete boter. Zet het vuur niet te hoog en roer regelmatig even om.
- Voeg de Rebelle toe aan de groenten en laat een kwartiertje pruttelen.
- Vis ondertussen de gare stukken kip uit de bouillon. Laat ze een beetje afkoelen en verwijder het vel.
- Voeg de stukken kip toe aan de stoofpot met groenten.



't Kroontje

Brouwerij 't Kroontje bvba  
Hogebrug 62  
9280 Denderbelle  
[www.tkroontje.be](http://www.tkroontje.be)

- Zeef de groentebouillon en voeg deze toe aan de stoofpot met kip. De bouillongroenten hebben hun smaak afgegeven en die kan je weggooien. (De rest van de bouillon zeef je later ook. Vries de afgekoelde verse bouillon in voor latere bereidingen.)
- Schenk 2/3 van de room in de stoofpot en roer alles om. Hou de rest van de room even opzij.
- Laat de waterzooi nog 10 tot 15 minuten pruttelen op een zacht vuur totdat de stukken aardappel gaar zijn.
- *Drink een Rebelle om het wachten aangenamer te maken.*
- Kruid de waterzooi naar smaak met peper van de molen en wat zout.
- Neem een schaaltje en doe hier de dooiers van de eieren in. Het eiwit gebruiken we niet. Schenk de rest van de room bij het eigeel en klop het mengsel los met een vork.
- Neem de pot met waterzooi van het vuur en roer het dooiermengsel onder de bereiding.
- Snipper de verse peterselie fijn.
- Serveer de waterzooi in diepe borden en strooi er wat versgehakte peterselie over.

Uiteraard dient het bord geflankeerd te worden door een perfect geserveerde Rebelle.

Smakelijk !