

Hadassahs kippensoep

Wat heb je nodig?

1 soepkip
2,5 l water in een grote pan
200 g maagjes en hartjes
eventueel 2 kippenpootjes,
± 5 kippenlevertjes en 3 eierdooiers
100 g gehaktballetjes (kippen- of
kalfsgehakt) – vraag je ouders of iemand
anders om ze te (helpen) maken!
30 g vermicelli
1 kippenbouillonblokje of 1 theelepel
soeppoeder
3 draadjes saffraan of een klein stukje foelie
1 winterpeen
1 ui

Dit is het favoriete recept van Hadassah Hollander. Benji en Sammi zijn gek op de kippensoep van hun moeder, maar kunnen het vrij moeilijke recept nog niet helemaal zelf maken. Dus als je deze soep toch een keer wilt proeven, vraag dan je moeder, vader, opa, oma of tante dit recept samen met jou uit te proberen.

Als je kippenpootjes in de soep wilt, kook ze dan van tevoren (let op, je kan een kleinere pan water nemen dan die in het lijstje met benodigdheden staat). Haal ze na 3 minuten koken uit het water, trek het vel eraf en snijd de nagels met een (hak)mes los. Snijd de maagjes en hartjes doormidden en doe ze met de kip, pootjes, dooiers, wortel en ui in de pan met 2,5 liter water. Breng dit aan de kook en schuim het af. Doe de saffraan (of foelie) erbij en laat dit alles 2,5 uur zachtjes koken. Schep het vet eraf. Doe de vermicelli, levertjes, gehaktballetjes en het bouillonblokje erbij en laat nog 20 minuten zachtjes koken. Haal de kip uit de soep, snijd de helft ervan klein en doe de stukjes terug in de soep. Laat nog 5 minuten koken en dan is de soep klaar. De rest van de kip kan na de soep worden gegeten, met groenten en aardappeltjes bijvoorbeeld; je kunt de kip ook de volgende dag eten, koud in een salade.

Hadassah heeft voor dit recept gebruik gemaakt van het kookboek *Recepten uit de joodse keuken*, van Polak & Polak (1996)

