

Kippensoep met citroen en peterselie

Ingrediënten

- 1 kip
- 3 liter water
- 2 middelgrote uien met elk vier kruidnagels eringestoken
- 3 stengels bleekselderij in stukken
- 4 wortels, gehalveerd
- 3 tenen knoflook, ongepeld
- circa 1 theelepel zout en peper
- 1 laurierblad
- 3 takjes verse thijm (of 1 theelepel gedroogde thijm)
- 8 takjes peterselie
- 100 gram rijst
- sap van 1 citroen

Werkwijze

1. Breng de kip aan de kook met het water; verwijder het schuim dat komt bovendrijven.
2. Voeg alle groenten, knoflook, zout en peper, laurierblad, thijm en 6 takken peterselie toe. Laat dit anderhalf uur zachtjes koken.
3. Koel de soep af en verwijder het vetlaagje dat eropdrijft. Zeef de soep.
4. Laat de rijst gaar worden in de soep, voeg zeer fijngehakte peterselie toe en het citroensap.