

Snelle waterzooi uit de wok met kruidenroom

Ingrediënten: (voor 4 pers.)

1 middelgrote kip
 1 prei
 4 jonge wortelen
 1 botje kaarsraapjes of jonge raapjes
 4 lente-uitjes
 200 g kleine aardappelen
 2 dl gevogeltefond
 1 stengel citroengras
 2 dl room
 arachideolie
 peper en zout
 Een assortiment verse kruiden
 (bv. peterselie, kervel, dragon en basilicum)

Werkwijze:

- Snijd de kip in stukken en roerbak die kort in hete arachideolie. Kruid met peper en zout.
- Snijd intussen alle groenten met uitzondering van de aardappelen in stukken en voeg ze bij de kip. Laat de groenten even meegaren.
- Kneus het citroengras met de platte kant van een groot keukenmes en doe die bij de kip. Blus met de gevogeltefond, zet een deksel op de wok en laat 20 minuten zachtjes garen.
- Snijd intussen de goed gewassen aardappeltjes in flinterdunne plakjes. Frituur goudbruin, laat uitlekken op keukenpapier en strooi er zout overheen.
- Klop de room half op en doe er peper, zout en een rijkelijke portie gesnipperde verse kruiden bij. Verwijder het citroengras en spatel de room door de bereiding. Laat niet meer koken.
- Schep de waterzooi in diepe borden. Strooi er de aardappelchips overheen voor een lekker krokant effect.

