



## Hongarije

### Újházi tyúkleves

#### *Újházi kippensoep*

1 grote kip  
1 ui  
3 kruidnagelen  
2 tenen knoflook  
10 zwarte peperkorrels  
zout  
1 tomaat  
2 - 3 wortels  
1 pastinaak  
1 peterseliewortel  
¼ knolraap  
¼ knolselderij  
1 stengel bleekselderij  
1 groene paprika  
¼ bloemkool  
100 gr. weidechampignons  
100 gr. verse erwten  
1 bosje bladpeterselie  
kleine (eier)noedels (csipetke, vermicelli of iets dergelijks)

Was de kip van binnen en buiten, doe hem in de grootste pan die je hebt en giet er zoveel water in dat het beestje onder staat. Doe er een hele (maar wel gepelde) ui in waarin je 3 kruidnagelen hebt gestoken, twee tenen -ongepelde- knoflook, de tien zwarte peperkorrels en de tomaat, plus een snuf zout. Zet het op het vuur en verhit het tot bijna tegen de kook aan. Zet de pan nu op het allerkleinste gaspitje, liefst met nog zo'n ijzeren vlamverdelers eronder, en zet het vuur op de aller- allerlaagste stand. Geen deksel op de pan, niet in roeren. Blijf er de komende 3 uur vanaf. Zoals gezegd: de soep mag beslist niet koken: hou ze tegen de kook aan, niet heter dan dat er zo heel af en toe een klein luchtbelletje naar het oppervlak borrelt.

Drie uur later zal de kip half gaar zijn. Haal nu de ui en de tenen knoflook uit de bouillon. Die hebben hun werk gedaan en mogen in de gift-bak. Maak nu alle wortelgroenten en de bleekselderij schoon en snij ze in een paar grote stukken. Hapklaar, maar beslist niet te klein. Die gaan nu in de pan. Laat de soep heel, heel zachtjes zo verder gaan, nog eens een uur of drie.

Het laatste uur mogen de paprika (in reepjes) de bloemkool (in roosjes), de weidechampignons en de erwten bij de soep. Laat de kippensoep nog eens een uur zweten.

www.ajvar.nl



# Hongarije

Aan het einde van de kooktijd haal je met een schuimspaan de kip uit de soep. Verwijder het vel, het karkas en de grote botten en verdeel het kippenvlees in stukken. Die gaan terug in de soep. Proef de soep af op zout en peper.

Schep een deel van de bouillon in een kleine pan. Breng het aan de kook en kook er de noedeltjes in gaar. Giet het geheel terug in de soep.

Schep de Újházi tyúklevés in diepe borden, bestrooi het met verse bladpeterselie en zet op tafel.