

# Oosterse waterzooi met Belgische kwaliteitskip en balletjes

**4 personen**

**80 minuten**

De welbekende klassieker nu in een oosters jasje. We gebruiken heel veel gember, wat wokgroentjes en kokosmelk in plaats van room. We gebruiken geen roux of liaison, zo kan je de waterzooi later makkelijk opnieuw opwarmen, zonder dat hij gaat schiften! Een overschotje kan je dus perfect invriezen!

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 1 hele kip 'La Belle Flamande'  
*Vraag aan een van onze beenhouders om ze al in 8 stukken te verdelen.*
- 300 gram voorgegaarde soepballetjes van bij ons
- 3 wortels
- 1 ui
- 2 teentjes look
- 1 preistengel
- 2 groene selder stengels
- 6 dikke 'duimen' verse gember (100 gram)
- 250 ml kokosmelk (1 blik)
- 40 gram verse koriander
- 1 pakje wokgroenten van bij ons in de winkel (400 gram)



 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

## BEREIDING:

1. Zet een grote kookpot met 2 liter water op een matig vuur.
2. Snij de helft van de gember, ongeschild, in schijfjes en doe deze in de kookpot.
3. Snij de 3 ongeschilde wortels en de geschilde ui in grove stukken en doe mee in de kookpot.
4. Snij de prei in grove stukken, spoel grondig, en doe mee in de kookpot.
5. Hak de teentjes look grof en voeg toe.
6. Snij de groene selder grof en spoel deze samen met het loof. Doe mee in de kookpot.
7. Breng het geheel aan de kook.
8. Vanaf dat de bouillon kookt voeg je de stukken kip toe, de kip laat je een half uur mee koken.
9. Haal na een half uur de kip eruit, en laat ze afkoelen op een bord, de bouillon mag nu nog een half uurtje verder koken.

10. Giet de bouillon door een zeef over in een lege kookpot, met een pollepel kan je het laatste vocht wat uit het groentemengsel duwen.
11. Breng de gezeefde bouillon opnieuw aan de kook.
12. Pluk de kip in hapklare stukjes en voeg toe aan de bouillon.
13. Doe de soepballetjes ook mee in de soep
14. Schil en rasp de overgebleven gember en doe ze mee in de soep.
15. Rasp de zeste van 2 limoenen in de soep.
16. Doe nu ook de wokgroenten er mee in.
17. Doe de kokosmelk erbij en laat koken tot de wokgroenten net gaar zijn, ze mogen nog wat beet hebben!
18. Hak of mix de koriander fijn en voeg toe aan de waterzooi.
19. Proef en kruid naar smaak met peper en zout.
20. Serveer het geheel in een diep bord, afgewerkt met wat verse koriander.

*Heel lekker met naan of platbrood!*

**Smakelijk!**