

Waterzooi



Overheerlijke klassieker

Ingrediënten

Stukken kip	2 kg
Brunoise van witte selder	500 g
Gesneden wit van prei	200 g
Wortel in julienne	500 g
Dobbelsteentjes (1 cm) vastkokende aardappel	1 kg
Kippenbouillon (licht gezouten)	4 kg
Culinaire room	500 g
Evlier Saus royale	250 g

Bereiding

Pocheer de stukken kip gedurende 10 minuten in de kippenbouillon. Haal het vlees uit de bouillon en hou het apart. Voeg de culinaire room en de **Evlier Saus royale** toe aan de bouillon en breng de saus al kloppend naar het kookpunt.

Stoof de selder, de prei, de wortel en de aardappelblokjes aan in wat boter. Voeg de kip en de saus toe en laat het geheel 2 minuten opkoken. Kruid naar smaak met **Evlier Specerijenzout** en laat het geheel afkoelen.

Vul de waterzooi af in kookzakken, vacumeer deze en stoom ze 4 uur en 30 minuten op 95 °C. Koel de zakken zo snel mogelijk af en bewaar ze in de koeling op 2 °C. Ongeopend is de waterzooi een maand houdbaar.



Evlier Saus royale is ideaal om vacuüm te koken, verwatert niet en behoudt haar natuurlijke glans na afkoeling.