

Soupa avgolemono (Griekse kippensoep met ei en citroen)



Soupa avgolemono is de klassieke kippensoep uit de traditionele Griekse keuken. De eieren en citroen zorgen dat de soep mooi bindt en geven de karakteristieke smaak. Heerlijk als voor- of lunchgerecht!

Avgolemono is Grieks voor ‘ei-citroen’ en dat zijn dan ook de smaakmakers van deze traditionele Griekse kippensoep. De soep wordt het hele jaar door gegeten, maar staat met Pasen echt op iedere tafel. De authentieke versie wordt gemaakt met zelfgetrokken kippenbouillon, waarbij de je de gare kip uiteindelijk aan de soep toevoegt. Maar er bestaan ook talloze versies met vis of groenten. Het verhaal wil dat dit recept naar Griekenland werd meegenomen door de Sefardische Joden, die in 1492 uit Spanje werden verdreven.

Zoals gezegd is de basis van deze Soupa avgolemono zelfgetrokken kippenbouillon. Maar heb je minder tijd, dan kun je ‘m ook maken met kant-en-klare bouillon of bouillonblokjes. Snijd er dan grove stukken gare kipfilet doorheen voor een lekkere bite.

Soupa avgolemono (Griekse kippensoep met ei en citroen)

Porties: 4

Totaal: 1 hr 20 min

Moeilijkheidsgraad: eitje

[Print This](#)

Ingrediënten

- 3 eieren
- 1 kip
- 1 rode ui, gepeld
- 1 grote wortel, geschraapt

- 100 gram langkorrelige rijst
- 1 grote citroen
- Zout en peper

Bereiding

- Stap 1 Leg de kip in een grote soeppan. Voeg de gesnipperde ui en grof gesneden wortel toe en schenk er zoveel water over dat dit 2 centimeter boven de kip staat.
- Stap 2 Breng het water met de kip afgedekt aan de kook, draai het vuur laag en laat de kip 45 minuten tot 1 uur garen. Schep tussendoor het bovendrijvende vet af. De kip is gaar als het vlees gemakkelijk loskomt van de botten.
- Stap 3 Leg de kip in een grote schaal om enigszins af te koelen. Ontbeen de kip en scheur het vlees in stukjes.
- Stap 4 Zeef de bouillon (de ui en wortel heb je niet meer nodig). Schenk de bouillon terug in de pan, voeg de rijst en wat zout en peper toe en kook de rijst in circa 15 minuten gaar op laag vuur.
- Stap 5 Neem de pan van het vuur.
- Stap 6 Kluts de eieren schuimig in een grote kom. Pers de citroen en klop het citroensap door het ei.
- Stap 7 Voeg geleidelijk een opscheplepel hete bouillon toe aan het eimengsel, terwijl je blijft kloppen, zodat het mengsel niet gaat schiften. Klop op die manier nog een opscheplepel bouillon door het eimengsel, zodat dit warm wordt.
- Stap 8 Schenk het eimengsel terwijl je blijft kloppen in de pan met bouillon. Maak de soep op smaak met nog wat zout, peper en citroensap naar smaak.
- Stap 9 Voeg de stukjes kip toe, garneer met een schijfje citroen en eventueel een beetje verse platte peterselie.

Tip: laat de soep na toevoeging van het eimengsel niet meer koken, anders schift ze. Wil je iets meer variatie? Voeg dan wat groente toe zoals erwtjes, peultjes of asperges.

Lekker? Probeer dan ook deze [spinazie dillesoep met croutons en ei](#).

Het recept voor deze soupa avgolemono komt uit het boek [Beste bowlfood ter wereld](#) van Lonely Planet. Foto via Shutterstock.