Kotosoupa avgolemono (kippensoep met ei-citroensaus)

Kotosoupa avgolemono is een soep die in Griekenland vaak in de wintermaanden gegeten wordt terwijl ik ‘m juist in de zomer ‘t lekkerste vind. Dit komt denk ik vooral omdat de citroen het zo lekker frisse smaak geeft. De ei-citroensaus kom je vaker tegen in Griekse gerechten. Zo ook bij de joevarlakia. Het is even een handigheidje om dit te maken (want ‘t kan gaan schiften) maar echt moeilijk is het niet. Een paar dingen waar je op moet letten:

- Eieren op kamertemperatuur
- Bouillon moet heet zijn, niet kokend heet zodat het staat te borrelen op het vuur
- Voorzichtig “familie” maken (zoals Rudolf altijd zegt).

Als je bovenstaande volgt dan kan er niets mis gaan, succes!

Ingrediënten

- 1 kilo kippenpoten
- 2 liter water
- 2 kippenbouillonblokjes
- 1 grote ui en grote stukken gesneden
- 100 gram krithari (=orzo pasta) of rijst
- 2 eieren
- 1 citroen
- zout en peper naar behoeft

Bereiding kotosoupa avgolemono

Spoel de kippenpoten goed af en kook ze samen met het water, de bouillonblokjes en de ui voor ongeveer 45 minuten (al je ziet dat het vlees van het bot los komt dan zijn ze gaar).

Giet de bouillon af en haal het kippenvlees van de poten. Het vel en de botten heb je niet meer nodig.

Ook de ui heeft z’n werk gedaan en kan weg.

Snij het kippenvlees in kleine stukjes en voeg deze bij de bouillon.

Kook ondertussen de pasta of rijst volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. (ik doe dit altijd apart omdat ik vind dat pasta of rijst erg “snotterig” worden als ze te lang in vocht liggen. Nu schep ik wat pasta in het bord en daarop de hete soep. Zo blijft de pasta een fijne bite houden).

De ei-citroensaus

Kluts in een ruime kom de eieren en voeg hierbij het sap van 1 citroen.

Neem ongeveer 1 soeplepel van de bouillon en voeg deze bij het ei-citroenmengsel. Je kan nu met een garde flink roeren of neem een mixer en roer op de laagste stand totdat het licht schuimig wordt.

Voeg nog een 2e soeplepel bouillon toe en wederom roeren. Het wordt nu een mooie schuimige massa en het ei-citroenmengsel heeft nu ongeveer dezelfde temperatuur als de bouillon.

Dit hele schuimige mengsel kan nu bij de bouillon en het kippenvlees.

Doe een flinke schep pasta in een diep bord en schep hiero je kotosoupa avgolemono oftewel je kippensoep met ei-citroensaus.

Lekker met een stuk volkoren brood en wat olijfjes.