

## **WATERZOOI**

*Przepis pochodzi z belgijskiego regionu Zachodniej Flandrii.  
składniki na 4 porcje*

Waterzooi nie jest zwyczajną zupą, ale raczej miską kontrowersji między gastronomicznymi ekspertami kuchni flamandzkiej. Ta starodawna potrawa jest nierozdzielnie związana z belgijskim miastem Ghent, niegdyś najbogatszym ośrodkiem handlowym Europy. Nazwę waterzooi można bardzo prosto przetłumaczyć na “ugotowane w wodzie”, jednakże kwestią zasadniczą jest, jakie składniki należy ugotować. Pierwotnie potrawa ta, której pochodzenie datuje się na czasy średniowiecza, przygotowywana była z ryb słodkowodnych.

rosół drobiowy w kostce  
2 małe kurczaki  
3 marchewki  
2 cebule  
2 pory  
1/4 korzenia selera  
2 żółtka jaj  
2/3 szklanki gęstej śmietany  
sok z cytryny  
1 łyżka mąki  
masło  
sól, pieprz, tymianek, listek laurowy,  
gałka muskatołowa, natka pietruszki.

W dużym garnku ugotować oba małe kurczaki z solą, tymiankiem, listkiem laurowym i kostką rosółową. Gotować przez 30 minut. Gdy kurczaki są miękkie, oddzielić mięso od kości, a następnie skórę i kości włożyć z powrotem do garnka i gotować w wywarze przez co najmniej godzinę do uzyskania wspaniałego bulionu. Następnie bulion przecedzić przez durszlak do innego naczynia, zebrać z wierzchu tłuszcz. Umyć i drobno pokroić 2 marchewki, 2 cebule, 2 pory (białe części) oraz 1/4 korzenia selera. Dodać warzywa do bulionu i gotować na małym ogniu przez kolejne 10 minut. Ponownie przecedzić, dodać trochę gęstej śmietany, kilka kropel soku z cytryny i zagęścić jedną łyżką mąki podsmażonej na maśle na złoty kolor. Dodać mięso z kurczaków i ugotowane warzywa. Przyprawić do smaku solą i pieprzem, szczyptą mielonej lub startej gałki muskatołowej i podgrzać na małym ogniu. Dodać 2 żółtka i 2/3 gęstej śmietany, aby zagęścić sos, ale bez gotowania. Posypać posiekaną natką pietruszki. Podawać z gotowanymi ziemniakami.