



Traditionele Ajiaco



Ajiaco is een traditioneel aardappel en kippensoep in Bogota, Colombia en wordt ook in Peru en Cuba gegeten (weliswaar op een andere manier). Deze worden steeds gemaakt met het knopkruid, gedroogd of vers.

INGREDIËNTEN

- 1 kipfilet
- 2 maiskolven
- aardappelen
- 1 bussel knopkruid (vers of gedroogd)
- 2 pijp ajuinen
- 1 pot room
- 1 avocado
- 1 pot kappertjes
- zout

BEREIDING

De eerste stap bij het maken van ajiaco is het koken van de kip en de groenten. Verhit hiervoor een klein beetje olijfolie in een grote soeppan op matig vuur en voeg hele kippenborsten, gesnipperde uien en gehakte knoflook toe.

Bak de kip 1-2 minuten aan elke kant, of tot hij bruin begint te worden, en de groenten zacht beginnen te worden.

Zodra de kip bruin en de groenten zacht zijn, voeg kippenbouillon, gehakte korianderblaadjes, gesneden groene pijp ajuinen, een snufje zout en peper, en het verse of gedroogde knopkruid toe.

Breng de soep aan de kook, zet het vuur dan laag en laat sudderen tot de kippenborsten helemaal gaar zijn, wat ongeveer 20 minuten duurt.

Als de kip gaar is, op een bord leggen en een paar minuten laten afkoelen. Voeg intussen in plakjes gesneden aardappelen toe en kook ze in de soep gaar, ongeveer 8 minuten.

Terwijl de aardappels koken, versnipper je de kip met een vork tot de hele kipfilet in kleine stukjes is versnipperd.

Voeg de geraspte kippenborsten weer toe aan de soep en voeg ook de gesneden maïskolven toe. Laat nog vijf minuten op laag vuur sudderen.

Proef de soep en voeg indien nodig meer zout, peper of knopkruid toe.

Als de soep klaar is, haal je hem van het vuur en serveer je hem in een grote kom.

Traditioneel wordt ajiaco geserveerd met witte rijst, gesneden avocado's, room, en kappertjes aan de zijkant, die vervolgens aan de soep kunnen worden toegevoegd.

Buen proveche!