Onze winkel Eext

**Stoofpot van kip wintergroenten en spekblokjes**

**Ingrediënten:**

* 2 uien (gepeld)
* 10 kruidnagels
* 200 gram spekblokjes
* 20 gram boter
* 0.5 groene kool (in repen, schoongemaakt)
* 2 winterwortels (geschild, in dikke plakken)
* 2 preien (gewassen, in dikke ringen)
* 2 vastkokende aardappels (geschild, in vieren)
* 3 teentjes knoflook (fijngehakt)
* 2 laurierblaadjes
* 1 theelepel gedroogde tijm
* 4 kippenpoten
* 4 kippenbouillontabletten
* 3 eetlepels verse peterselie (fijngehakt)
* 3 eetlepels verse bladselderij (fijngehakt)
* 1 citroen (in plakjes)

**Bereiding:**

1. Steek in elke ui 5 kruidnagels. Bak de spekblokjes in de boter in een grote braadpan knapperig en lichtbruin.
2. Leg de kool, wortel, hele uien, prei, de aardappel, knoflook, laurierbladen en tijm in de pan.
3. Leg de kippenpoten op de groenten en giet ongeveer 2 liter water in de pan. Voeg de bouillonblokjes toe en breng het water aan de kook. Laat alles op een vrij laag vuur in ongeveer 40 minuten gaar stoven.
4. Schep de kippenpoten uit de pan en houd ze warm. Roer de fijngehakte peterselie en selderij door de bouillon. Zet de pan op tafel.
5. Verdeel de kippenpoten, de verschillende groenten, de spekjes en bouillon over diepe borden. Garneer de kippenpoten met een plakje citroen.