



## Waterzooi in een pittig soepje van clément

### **Ingrediënten:**

4 kipfilets  
2 eetlepels bloem  
1 fles 33CL Clément + 1 x 33 CL Clément toevoegen voor de totale bierbeleving  
1 ajuin  
2 wortels  
3 stengels selder  
2 botjes prei  
500 ml kippenbouillon  
Thijm, laurier, peper en zout  
400 ml room

### **Bereiding**

Snij de kipfilets in lange reepjes en kruid af met kippenkruiden.  
Snij alle groenten in julienne (lange reepjes).  
Bak de kipfilets aan in olie.  
Voeg de groentjes toe en laat even meestoven.  
Bestrooi het geheel met de bloem.  
Blus het geheel met een half flesje CLEMENT.  
Voeg de kippenbouillon toe, kruid met thijm, laurier, peper en zout.  
Voeg de room toe.  
Laat het geheel een kleine 20 min. Sudderend.  
Regelmatig roeren.  
Serveer het gerecht met rijst of gekookte aardappel.  
Schenk de cléments met een mooie schuimkraag ... smakelijk en Santé!