**Cock-a-leekie**

ontbeende kippenbouten  
[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)  
spekreepjes  
wortelen

prei  
voorgekookte gerst  
ontpitte pruimen  
lente-uitjes  
boter  
peper en zout

Maak een heldere[**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) op basis van een soepkip. Zeef de bouillon en laat inkoken. Bewaar het gekookte kippenvlees eventueel voor een feestmaal voor je huisdier, want écht eetbaar is het niet meer. De smaak van de kip zit nu in de bouillon.

Maak verse groenten klaar. Kuis en snijd een paar staven prei en een paar dikke wortels op schijven. Bak de ontbeende kippenbouten in wat boter. Schep ze in de soep samen met de verse groenten. Voeg een koffiekopje voorgekookte gerst toe.

Zet de timer op 20 minuten en laat sudderen tegen het kookpunt aan. Schep na 10 minuten een flinke portie gedroogde pruimen zonder pit in de soep.

Bak een handvol spekblokjes krokant in wat boter. Giet het vet af en schep de spekjes bij de soep. Controleer na 20 minuten of de kippenbouten gaar zijn. Haal ze dan uit de pot en snijd ze in reepjes. Leg die reepjes terug in de soep. Kruid indien nodig bij met peper en zout.

**Schep de soep in ruime soepborden** en zorg ervoor dat alle ingrediënten zichtbaar aanwezig zijn. Werk in de borden af met gesneden lente-uitjes. Serveer met bruin brood indien je dit gerecht als maaltijdsoep serveert.