



Kippensoep van oma



Bereiden in: Pan

Vorbereiding: 10 min.



Bereiding: 120 min.

Recept voor 4 personen

## Ingrediënten

- 1 kip of 4 kippenbouten
- 1 winterwortel of 2 wortels
- 2 stengels selderij
- 1 ui
- 1 laurierblaadje
- 1 dingetje gedroogde foelie
- 1 theelepeltje zwarte peperkorrels, gekneusd
- scheutje kruidenazijn
- handje vermicelli
- 2 takjes krulpeterselie

## Voedingswaarde

### Wist u dit



Warme kippensoep als je griep hebt, werkt beter dan vitaminebruistabletten. Zelfs als je een beetje misselijk bent, gaat een soepje er nog wel in. Hoest en een verstopte neus? Hou die kop dampende soep lekker bij je gezicht en adem diep in. Het geheim is cysteïne, een stof in kippenvlees, die als antioxidant werkt en het immuunsysteem versterkt. Oma zou zeggen: baat het niet, dan schaadt het niet, dus schep maar op.



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

**Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen**

**+31 (0)53 436 71 12**

**info@sameneenkoekopen.nl**

**www.sameneenkoekopen.nl**



Kippensoep van oma

## Bereiding

- 1  
Snij de wortels en de selderij in kleine stukjes. Snij de ui in ringen
- 2  
Doe de kip met de groente, laurier, foelie en peper in een grote pan. Doe er zoveel koud water bij dat de kip onder water staat. Zet de soep op en

breng aan de kook.

3

Draai het vuur laag en laat de soep 2 uur pruttelen.

4

Haal de kip uit de pan. Pluk het witte kippenvlees van de kip en doe die weer in de pan. Doe de vermicelli erbij.

5

Kookt de soep? Dep eventueel wat teveel vet eraf met een stukje keukenpapier. Breng 'm dan op smaak met een beetje azijn, peper en zout. Strooi de fijngesneden peterselie over de soep.

## **Serveren**

Lekker met Knoflookbrood erbij



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



**Voor meer recepten ga naar:**

**[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)**