

Heldere kippensoep

Bereiden in: soep pan

Voorbereiding: 0 min.

Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 200 gr kip
- 1 eetlepel boter
- 1 ui (gesnipperd)
- 1 theelepel kerriepoeder
- 1 kippen vloeibaarbouillonblokje VanOnzeBoer of Maggi-blokjes
- 150 gr fijne soepgroenten
- 1.2 liter water
- 80 gr wortel
- 40 gr vermicelli
- 1 blaadje laurier

Voedingswaarde

-

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Heldere kippensoep

Bereiding

1. Snipper het uitje fijn.
2. Verhit een beetje boter in de pan en bak het uitje op laag vuur. Na 2 minuten voeg je het kerriepoeder toe.
3. Voeg het water met de kippen bouillonblokjes toe nadat het uitje glazig gebakken is en breng aan de kook.
4. Voeg dan de kipfilet en het blaadje laurier toe aan het water en kook de kipfilet.
5. Schil in de tussentijd de wortel en snijd in kleine blokjes. Haal na 10-12 minuten de kipfilet uit de bouillon.
6. Voeg de wortel en soepgroenten bij de bouillon en zet de soep op laag vuur.
7. Pluk intussen de kipfilet door met twee vorken de kip in reepjes te trekken. Voeg dit toe aan de soep.
8. Voeg ook de vermicelli toe en kook nog ongeveer 4 minuten door.

Verwijder voor het serveren het laurierblaadje uit de soep.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten