



Heldere kippensoep



Bereiden in: soep pan

Vorbereiding: 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**

-



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**



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.



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)**