

# Pompoensoep met kip



 Bereiden in:

 Voorbereiding: 0 min.

 Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- 1 kipfilet
- 1l water
- 1 wortel
- 1 ui
- 1-2 stengels bleekselderij
- 2 teentjes knoflook
- 2-3 eetlepels plantaardige olie
- 400 ml pompoenpuree
- 120 ml slagroom
- zout, naar smaak
- Zwarte peper, naar smaak
- Paprikapoeder, naar smaak
- 100 gram kaas
- Kruiden, naar smaak.

## 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](mailto:info@sameneenkoekopen.nl)  
[www.sameneenkoekopen.nl](http://www.sameneenkoekopen.nl)



# Pompoensoep met kip

## Bereiding

- 1 Doe de kipfilet en het water in een pan, breng aan de kook en laat ongeveer 30 minuten sudderen.
- 2 Haal het vlees eruit, laat afkoelen en snijd in hapklare stukjes, Houd de kippenbouillon apart in de pan.
- 3 Schil ondertussen de wortel en rasp deze op een grove rasp, schil en snipper de ui, was de bleekselderij en snij in hapklare stukjes. Pel de knoflook en pers door de knoflookpers.
- 4 Verhit de plantaardige olie in een pan op middelhoog vuur.
- 5 Voeg de ui toe en fruit ongeveer 5 minuten. Voeg de wortel en bleekselderij toe en bak nog 5 minuten.
- 6 Voeg dan de knoflook toe en haal na een minuut van het vuur.
- 7 Meng de gesauteerde groenten, kip, pompoeppuree, slagroom, zout, voeg de peper en paprika toe aan de kippenbouillon en roer. Breng aan de kook en haal na een paar minuten van het vuur.
- 8 Rasp de kaas op een fijne rasp. Voeg toe aan de soep en roer om op te lossen.
- 9 Hak de kruiden fijn en strooi over de pompoensoep voor het opdienen.

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)