

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

•

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