



Mediterrane kip-courgettesoep

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 2 plakjes diepvries bladerdeeg
- 🍴 1 courgette
- 🍴 1 kleine ui
- 🍴 25 g verse kruidenboter met knoflook
- 🍴 ½ el sesamzaad
- 🍴 250 ml kippenbouillon van tablet
- 🍴 75 g gerookte kipfilet
- 🍴 65 ml verse slagroom

MATERIAAL: staafmixer, koekjes uitsteker ster of rond

ZO MAAK JE HET:

1. Laat het bladerdeeg ontdooien.
2. Verwarm de oven voor op 200 °C.
3. Snijd de courgette in blokjes.
4. Snipper de ui.
5. Verhit in een soeppan de kruidenboter.
6. Fruit de ui 2 minuten
7. Voeg de courgette toe en laat afgedekt 10 minuten smoren.
8. Steek uit de bladerdeeg sterren of cirkels.
9. Smelt de kruidenboter in 20 seconden in de magnetron.
10. Bestrijk de sterren met de gesmolten boter en bestrooi met het sesamzaad.
11. Bak de sterren in oven in ca. 6 minuten goudbruin.
12. Schenk de bouillon bij de courgette en laat 5 minuten zacht koken.
13. Snijd de kip in fijne reepjes.
14. Pureer met een staafmixer de soep.
15. Voeg de slagroom en de kip toe en warm de soep nog 2 minuten.
16. Breng op smaak met peper en zout.
17. Serveer de soep met de bladerdeegkoekjes.

BRON: ah.nl

