



Kippensoep met groente

2 PERSONEN - hoofdgerecht

⌚ 20 +25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 2 el milde olijfolie
- 🍴 195 g kipdijfilet
- 🍴 1 middelgrote ui
- 🍴 400 g basis soepgroente
- 🍴 1 kippenbouillontablet
- 🍴 600 ml water
- 🍴 100 ml kookroom

MATERIAAL: staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olie in een soeppan en bak de kip in 6 minuten rondom goudbruin op middelhoog vuur.
2. Haal uit de pan en houd apart.
3. Snipper ondertussen de ui en bak 'm in het achtergebleven bakvet 2 minuten op middelhoog vuur.
4. Voeg de soepgroente toe en bak 5 minuten.
5. Voeg het bouillonblokje, water en de kip toe aan de pan.
6. Breng het geheel aan de kook en laat 20 minuten zachtjes koken.
7. Voeg de kookroom toe en verwarm 5 minuten mee.
8. Haal met een schuimspaan de kip en de helft van de groente eruit.
9. Pureer de soep met een staafmixer grof.
10. Trek de kip met 2 vorken uit elkaar.
11. Doe de groente samen met de kip terug in de pan en breng op smaak met peper en eventueel zout.

BRON: ah.nl

