



Maaltijdsoep van kip met burrata en Parmezaan

2 PERSONEN

⌚ 40 + 75 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 3 el olijfolie mild
- 3 kipkarbonades
- ½ ui fijngesneden
- ½ venkelknol, fijngesneden
- Venkelgroen, fijngesneden
- 1 teen knoflook
- ½ tl venkelzaad
- ½ laurierblaadje
- 400 g tomaatblokjes, blik
- 750 ml kippenbouillon
- 2 el Parmezaanse kaas, geraspte + een stuk korst van de kaas
- ¼ bosje marjolein, blaadjes geplukt
- 1 sneetje zuurdesembrood, zonder korst in stukjes gescheurd
- 1 bol burrata, in stukken gescheurd

MATERIAAL: soeppan, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit in een braadpan op matig tot hoog vuur 1½ el olie.
2. Bestrooi de kipkarbonades met zout en peper en bak ze in ± 7 minuten rondom bruin.
3. Leg ze op een bord.
4. Draai het vuur lager en schep in dezelfde pan de ui, venkel, knoflook, het venkelzaad en laurierblaadje ± 2 minuten om op laag vuur tot de aroma's vrijkomen.
5. Voeg de tomaten en bouillon toe en draai het vuur hoog.
6. Breng aan de kook, voeg de kipkarbonades weer toe met de kaaskorst en de helft van de marjolein.
7. Laat de soep op matig vuur 75 minuten trekken en enigszins inkoken onder af en toe omscheppen.
8. Verhit de rest van de olie in een koekenpan op matig vuur.
9. Bak hierin de stukjes brood al omscheppend in ± 4 minuten tot de croutons knapperig zijn.
10. Schep om met het venkelgroen, de geraspte Parmezaan en wat zout en peper.
11. Neem van het vuur.
12. Serveer de soep met de croutons, burrata en de rest van de marjolein.

* Bij het gebruik van een bouillon of bouillonblokje neem dan een met minder zout. **Advies:** voedingscentrum.nl

** Als je de soep invriest, dan laat je de ingrediënt(en) die je er overheen strooit weg, deze komen na het ontdooien en opwarmen beter tot hun recht, dan erin voor het invriezen.

BRON: deliciousmagazine.nl

