



Maaltijdsoep van kip met orzo en citroen

2 PERSONEN

⌚ 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- boter of olijfolie
- 2 stengels bleekselderij, heel fijn gehakt
- ½ gele ui, heel fijn gehakt
- 1 teentje knoflook, geperst
- 1 stengel bosui, in dunne ringetjes
- 1 steranijs
- 750 ml kippenbouillon
- 250 g kippenborst
- 2 el fijn gemalen Parmezaan
- 200 gram orzo
- ½ citroen, rasp en sap
- 4 blaadjes verse dragon
- zwarte peper

MATERIAAL: soeppan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een klontje boter in een grote kookpan op medium vuur en voeg er de fijngehakte bleekselderij, gele ui, knoflook en bosui aan toe.
2. Schenk er zodra de uien beginnen te zweten de kippenbouillon bij en breng zachtjes aan de kook.
3. Voeg de kippenborst en de steranijs toe aan de kippenbouillon en laat koken tot de kip gaar is.
4. Vis de gare kip uit de bouillon en laat afkoelen en uitlekken op een vel keukenpapier.
5. Scheur reepjes van de kip zodra deze is afgekoeld.
6. Voeg de Parmezaan, orzo, geraspte citroenschil en citroensap toe en draai het vuur lager.
7. Is de orzo gaar?
8. Voeg de kippenreepjes toe aan de soep.
9. Schenk de kippensoep in kommen en werk af met een paar blaadjes verse dragon en zwarte peper.

* 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: culy.nl

