



Maaltijdsoep van sinaasappel met mosterd en kip

2 PERSONEN

⌚ 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 20 g ongezouten roomboter
- 20 g bloem
- 350 ml water
- 1 groentebouillonblokje
- 2 sinaasappels
- ½ tl kurkuma
- 1½ el Groninger mosterd
- ½ eidooier
- 125 ml slagroom
- ½ el olijfolie
- 150 g kipfilet
- Peper en zout
- 5 g verse bieslook

MATERIAAL: soeppan,

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de roomboter in een soeppan.
2. Voeg vervolgens de bloem toe.
3. Roer het mengsel goed door en laat het even zachtjes bakken, let op dat het niet bruin wordt.
4. Voeg al roerend beetje bij beetje het water, het sap van 1 sinaasappel en de bouillonblokjes toe, breng het geheel aan de kook.
5. Meng in een kommetje de kurkuma, mosterd en de eidooier.
6. Voeg vervolgens de slagroom toe.
7. Haal de soep van het vuur, laat het iets afkoelen en roer het mosterdmengsel er doorheen.
8. Breng op smaak met peper en zout.
9. Verhit de olie in een koekenpan en bak de kipblokjes goudbruin.
10. Breng ze op smaak met peper en zout.
11. Schil 1 sinaasappel met een scherp mes, zorg dat er geen wit meer aan zit en snijd de partjes tussen de vliesjes uit.
12. Serveer de soep met de sinaasappelpartjes en kipfiletblokjes en garneer met fijngehakte bieslook.

* 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: eatertainment.nl

