

KIPPENSOEP

INGREDIËNTEN

- 2 Groente bouillonblokjes (het liefst een variant met minder zout o.a. van Maggi)
- 1 Liter water
- 1 Kipfilet
- 2 Stengels bosui
- 250 gr Verse soepgroente

TIP

"VOOR DE VARIATIE KAN JE DE KIPFILET VERVANGEN DOOR TOFU".

BEREIDINGSWIJZE

- o Snij de kipfilet en bos/lenteui in kleine stukjes.
- o Pak een grote pan en doe daar 1 liter water in.
- o Voeg de kipfilet en de bouillonblokjes aan het water toe en breng dit aan de kook.
- o Mocht er wat schuim ontstaan tijdens het koken dan kan je dit eruit scheppen met een zeefje.
- o Kook de bouillon 10 minuten en voeg dan de bos/lente ui en soepgroente aan toe
- o Kook het geheel nog 7 tot 10 minuten afhankelijk van hoe stevig je de groente wil eten.
- o Dubbelcheck nog even goed of de kip gaar is. Als de kip gaar is gaat het drijven aan de oppervlakte van de soep, maar pak altijd even een stukje uit de pan en snij die doormidden om te kijken of de kip echt wit van kleur is. Dan weet je echt zeker dat de kip gaar is!
- o Als je liever voor een vegetarische soep wil gaan, vervang dan de kip door tofu of eireepjes.