

Erwtensoep met kip

Nodig aan boodschappen (2-4 pers.):

- 300-400g spliterwten groen
- 2 kleine aardappels in stukjes
- 2 kipfilets
- 2 bouillonblokjes rund
- Wortels in schijfjes
- 1 tl himalaya zout
- ½ tl chili explosion
- 1 runderbraadlap in kleine st.
- Peper
- Zout
- Prei ringen
- 2 uien in stukjes

Bereidingswijze:

Zet een pan op het vuur met vijf a zes liter water en de spliterwten erin. Snij de ui fijn en de wortel, voeg deze bij samen met de kipfilet. Ondertussen ga je de braadlap in kleine stukjes snijden die je kruid met peper en zout. Deze ga je eventjes kort bakken in een pan met wat boter. Omdat ik wil dat de rundstukjes een knapperig, zoutig effect geven laat ik deze vaak wat langer bakken. Snij dan de prei in ringen om deze vervolgens later bij te voegen, prei wordt snel gaar dus ik vind het altijd prettig om deze dan wat later bij te voegen. Laat het geheel even gaar worden, waarna je als de tijd daar is de kip even eruit kunt halen om deze in reepjes te verdelen. Hiervoor kun je ook meteen zien of de soep genoeg vullend is als alle kipreepjes in de soep verdeeld zijn. Mocht je de soep wat dikker van structuur willen, snij dan nog gerust een aardappel in stukjes bij. Dit zal ervoor zorgen dat de soep na weer een tijdje op het vuur wat dikker gaat worden. Ook de prei kan erbij samen met de kleine stukjes rundvlees. Vind je een braadlap aan rundstukjes te weinig, bak er dan gerust nog eentje bij. Dit kun je zelf het beste bepalen naar smaak.

Bereidingstijd:

3 of 4 uur

Keukentools: Grote 5/6 liter pan. Braadpan

Goed te combineren met: Brood, sommige mensen vinden het lekker met een verkoudheid met rauwe ui.