

Kippensoep met een vleugje kerrie

Nodig aan boodschappen (3/4 pers.):

- 300g kipfilet
- 2 blokjes kipbouillon Maggie
- Peterselie
- 2 gele paprika's
- 2 tl kerriepoeder
- 4 liter water

Bereidingswijze:

Een lekker scherp soepje en zeker een aanrader voor als je een keer niet helemaal fit bent. Zet de soeppan op het vuur, vul deze met vier liter water. Voeg de twee bouillonblokken toe en de kip om te garen. Laat dit geheel vervolgens even trekken tot de kip gaar is, voor een fijne verwerking is een kipfilet na een anderhalf uur, twee uurtjes door en door gaar waardoor het weinig moeite kost deze in reepjes te scheuren. Wanneer dat gelukt is ga je de paprika's pureren en bijvoegen samen met de twee theelepels kerriepoeder. Eventueel nog wat stukjes paprika voor wat extra bite tussendoor kan. Peterselie erbij voor de extra smaak. Laat het soepje nog even opstaan en na een kwartier twintig minuten heb je een heerlijke lichte kippensoep.

Bereidingstijd:

3 uur

Keukentools: soeppan

Goed te combineren met: Brood