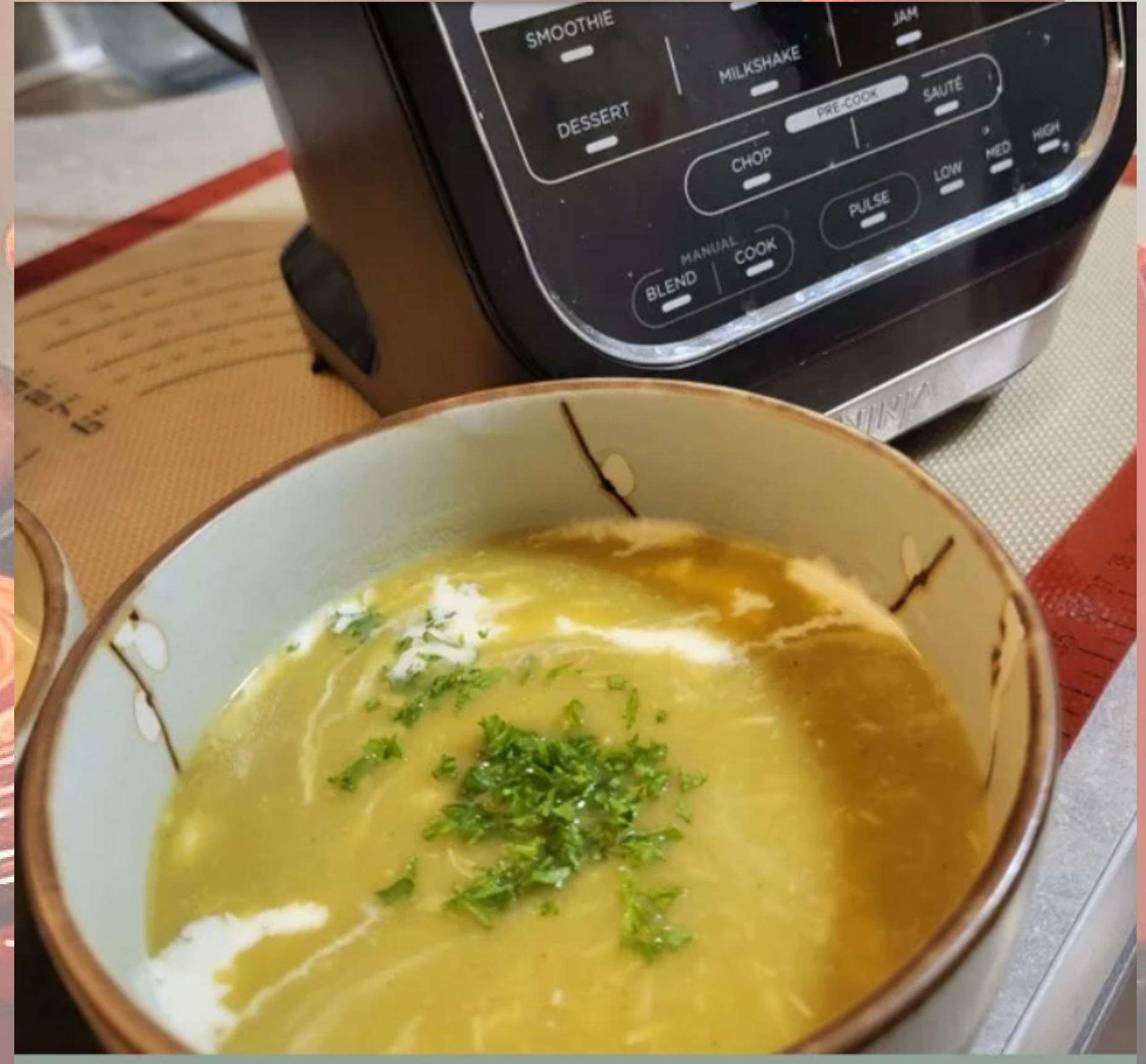


Kippen roomsoep



Ingrediënten

Deeze soep is niet gemaakt van verse kip zoals dat eigenlijk moet. Meestal als ik braadkip maak als hoofdgerecht blijft er behoorlijk wat over, daar kun je van alles mee doen en nu gebruik het in de kippenroomsoep.

- Deel van braadkip dat over is
- ui, prei, bleekselderij, wortel, courgette
- kippenbouillon (blokje)
- zout en peper
- room
- peterselie

Bereiding:

- Groenten grof snijden en met de bouillon in de soepmaker doen en activeer de programmaknop 'Sooth soup'.
- Snijd intussen het kippenvlees in blokjes en hak de peterselie.
- Als de bereiding klaar is, de soep op smaak brengen, kipstukjes en room toevoegen en nog 1 minuut koken (programmaknop 'Cook' en 'high').

Deze soep heb ik gemaakt in de Ninja blender & soupmaker maar de gewone bereiding in soeppan kan daar gemakkelijk van afgeleid worden.