



Kookweb.be

Gevulde kippesoep.

Benodigdheden:

- 1 kip van ca. 1.200 kg
- 1 grote prei
- 2 takjes groene selder
- laurier
- 1 dikke ui
- 100 gram spek
- Solo
- 50 gram rijst
- 300 gram wortelen
- Peterselie
- 50 gram geraspte parmezaan
- Peper en zout

Bereiding:

Leg de kip in 2 l. water en breng aan de kook, samen met het groene gedeelte van de prei, in grove stukken gesneden, de blaadjes van de selder en het laurierblaadje. Na 30 min. koken, neemt u de kip uit de bouillon en test of ze gaar is. Laat de bouillon 15 min. verder koken en giet hem door de zeef. Snipper de ui fijn en snij het spek in dobbelsteentjes. Laat een beetje Solo smelten in een grote pan en fruit daarin de ui en het spek. Overgiet met de bouillon en voeg de rijst (vermicelli) toe. Snij de wortelen in julienne en voeg ook deze bij de bouillon. Na 10 min. koken, voegt u er ook de klein gesneden prei, de selder en peterselie bij. Ondertussen ontbeent u de kip en snijdt u het vlees in reepjes. Voeg dit net voor het einde van de kooktijd bij de soep. Breng op smaak met peper en zout. Bestrooi de soep met parmezaan en eet er stokbrood bij.

Recept rubriek: Soepen