



Kookweb.be

Kippensoep met rode kerrie.

Benodigdheden:

- 500 ml kippenbouillon
- 100 gr kippendijvlees
- 1 pomodori tomaat
- 30 gr sojascheuten
- 1 bosui
- 1/2 wortel
- stengel bleekselderij
- 1 el rode currypasta
- 25 gr maïskorrels
- handje koriander
- 1 tl zonnebloemolie
- Snufje zwarte peper

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Verwarm de kippenbouillon. Meng de kippendij met de zonnebloemolie en de zwarte peper, bak dit ca. 15 minuten in de oven, laat afkoelen en snijd in dunne reepjes. Snijd de koriander fijn, de tomaten in blokjes, de winterpeen in reepjes, de bleekselderij in reepjes en de bosui in dunne ringen. Voeg aan de kippenbouillon de wortel, de bleekselderij en de rode currypasta toe en kook de bouillon kort. Voeg de tomaat, de kipreepjes, de sojascheuten, de maïskorrels en de bosuien aan de kippenbouillon toe en warm kort op. Garneer met de koriander.

Aantal personen: 4

Recept rubriek: Soepen