

Kippensoep

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Vandaag maakte ik deze heerlijke kippensoep. Een makkelijke soep die je zo op tafel zet wanneer je haast hebt. Lekker met een stukje glutenvrije stokbrood erbij en je hebt een volwaardige maaltijd!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 5 PERSONEN

MAAK TIJD: 15 MINUTEN

KOOKTIJD: 15 MINUTEN

Benodigdheden:

- 1/2 kipfilet
- 1 dikke wortel
- 1 gesnipperde ui
- 5 eetlepels zonnebloemolie
- 1.5 eetlepel Schar universele mix
- 1 blokje Knorr Kip Halal
- 1/2 blokje Groentenboullion
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel chillipoeder
- 100 gram rijstnoodles of glutenvrije vermicelli
- 1400 ml opgevangen kipboullion
- 300 ml gekookt water

Bereidingswijze:

1. Kook de kipfilet in 1700 ml water samen met de boullionblokjes op middel vuur en deksel erop totdat de kipfilet gaar is, ongeveer 20 a 25 minuten. Haal de kip eruit en laat afkoelen. En bewaar het boullion
2. Snipper de ui en rasp de wortel. Fruit dit rustig op laag vuur in de zonnebloemolie Voeg de glutenvrije meel toe en blijf rustig roeren voor een minuut. Voeg de kruiden toe en kook 300 ml water. Voeg de boullion toe en het gekookte water
3. Pluk de kip in kleine stukjes of doe het in een maatbeker en ga er met een handmixer doorheen. Zo krijg je reepjes. Voeg deze ook toe aan de soep
4. Laat op zacht vuur ongeveer 10 minuten sudderen
5. Breek de noodles in kleine stukjes en voeg deze toe en breng eventueel op smaak met wat zout. Zet het vuur uit en laat de noodles gaar worden.
6. Serveer met stokbrood of een hapje

Notities: