



DIKKE KIPPENSOEP – IDDSI 5



Deze maaltijdsoep bevat nog kleine stukjes en komt daarom uit op IDDSI 5 – **fijngemalen en smeug**. Gebruik bij voorkeur kipdijfilet, omdat dit malser en smaakvoller is dan ‘normale’ kippenborstfilet.

Benodigheden voor 1 kopje soep:

- 100 gram kip(dij)filet in stukjes
- 1 kleine wortel
- 75-100 gram prei
- 1 kleine ui
- 250 ml (kippen)bouillon

Aan de slag:

1. Was de prei en snijd in halve, dunne ringen. Schil de wortel en snijd in kleine stukjes. Snipper de ui.
2. Breng de bouillon aan de kook in een soeppan. Wanneer de bouillon kookt, voeg je de kip en de groenten toe. Kook voor 15 minuten.
3. Mix de soep in een blender of keukenmachine, totdat er minimale stukjes overblijven. Serveer direct.

