

Prei-kervelsoep met gebakken kippenreepjes

✖ Ingrediënten: 4 personen

- 1 dubbele borstfilet van braadkip
- 3 porties kervel (*diepvries*)
- 3 preien
- 2 aardappelen
- 2 eetl. olijfolie
- 1 L kippenbouillon (*2 blokjes opgelost in 1 Liter heet water*)
- 1/3 koffiel. kerrievoeder
- peper en zout

✖ Vorbereiding

15 min.

- Schil de aardappelen en snij in stukjes.
- Snij de preistengels in ringen.

✖ Bereiding:

45 min.

1. Verhit 1 eetl. olijfolie in een kookpot en stoof de preiringen 3 min.
2. Leg er de kippenborstfilet bovenop.
3. Voeg de aardappelstukjes toe en overgiet met de kippenbouillon.
4. Dek af en laat zachtjes 30 min. koken.
5. Verwijder de kippenborstfilet.
6. Voeg de diepgevroren kervelporties toe en mix alles tot een gladde soep.
7. Snij de gekookte kippenborstfilet in fijne reepjes.
8. Verhit 1 eetl. olijfolie in een pan en bak de reepjes kip goudbruin.
9. Kruid met kerrievoeder, peper en zout.

✖ Afwerking:

- Garneer de soep met enkele reepjes gebakken kip.

✖ Tip:

- Gebruik eventueel diepgevroren prei en kip.
- Zo hebt u minder werk en gaat het sneller.
- Een streepje room erbij.
- Verse kervel: voeg 1 bakje kervel op het laatste toe, warm even door en mix de soep glad.
- Hou wat plukjes kervel opzij als versiering.