

Functionele beschrijving

Kippensoep

Disclaimer:

Copyright © DM Compusoft

Dit document bevat bedrijfsvertrouwelijke gegevens van DM Compusoft **én** van uw organisatie! De informatie wordt alleen verstrekt om uw organisatie in staat te stellen de producten en diensten van DM Compusoft in detail te evalueren.

Inhoudsopgave

Kippensoep 3

Ingrediënten 3

Bereiding 3

Kippensoep



Ingrediënten

Aantal personen: 4

Tijd: 1,5 uur

- 1,5 liter water
- bouillonblokje kip
- 1 ui
- 1 prei
- 300 gr wortel
- 2 kippenbouten (of evt. kipfilets)
- 1 laurierblaadje
- 1 stukje foelie
- peterselie
- 1 handje vermicelli

Bereiding

Snijd alle groenten heel fijn. Doe de helft van de ui, prei en wortel in een pan samen met het water, de kipfilets, laurierblaadje, stukje foelie en verse peterselie. Breng de soep aan de kook en laat circa een uur pruttelen.

Zeef de soep en zet de bouillon terug op het vuur. Pluk de kip uit elkaar met 2 vorken of je vingers. Voeg de rest van de groenten, eventueel een 1-2 extra bouillonblokje(s) en de kip en toe aan de soep. Laat de soep nog een 30 minuten zachtjes pruttelen. Voeg de laatste 5-10 minuten de vermicelli toe. Voeg naar smaak een snufje zout en/of peper toe.