



UIENSOEP MET KIP EN KURKUMA.

Dit is een maaltijdsoep. Simpel te maken, snel klaar en zonder alle chemische toevoegingen van de voedsel industrie. Gewoon puur en lekker.

NODIG voor 4 personen.
bereidingstijd ; 30 minuten
recept type ; gemakkelijk

- * 4 eetlepels olijfolie
- * 400 gram kipfilet, in reepjes
- * 500 gram uien
- * 1 afgestreken eetlepel kerriepoeder
- * 1/2 theelepel kurkuma poeder
- * 400 gram kruimige aardappelen (geschild en in blokjes)
- * 1 ,2 liter kippenbouillon
- * 1/2 bosje gehakte peterselie (ik vind koriander er lekkerder bij, maar dat lust niet iedereen)
- * Bruin stokbroodje of ander brood.

Bereiden :

1. Verhit 2 eetlepels olijfolie in een soeppan.
2. Bestrooi de kipreepjes met zout en peper en bak ze rondom lichtbruin gaar. Duurt ca 7 minuten.
3. Schep ze uit de pan.
4. Voeg nu de rest van de olie bij het bakvet en bak hierin de uien en de kerrie en de kurkuma poeder 2 a 3 minuten.
5. Schep de aardappel blokjes erbij en bak het ca 3 a 4 minuten mee.
6. Giet nu de bouillon erbij en laat dit koken.
7. Kook het geheel ca 15 minuten.
8. Pureer nu de soep en breng het op smaak met peper en zout.
9. Verdeel de kipreepjes over de borden of kommen.

10. Schep de hete soep erop.
 11. Bestrooi met peterselie (of koriander)
 12. Bruin stokbroodje erbij,..
- En,.. Jammie !

Met een smakelijke groet van Tienieke.