

Vermicelli kippensoep



Gerechten: Soep

Bron: © L. Van den Bos

Ingrediënten

Kippenbouillon
kipfilet
kippengehakt
zout, peper
paneermeel
champignons
vermicelli
lente-ui

Bereiding

Kippengehakt aanmaken met zout, peper en paneermeel en er balletjes van draaien.

Breng kippenbouillon aan de kook.

Kipfilet in dunne reepjes snijden.

Doe de kipfiletreepjes en de gehaktballetjes bij de bouillon en houd tegen het kookpunt aan gedurende 10 minuten.

Champignons in plakjes snijden.

Voeg vermicelli en champignons toe aan de bouillon en laat zachtjes koken.

Lente ui schoonmaken en in fijne ringetjes snijden.

het onderste witte gedeelte van de lente ui even mee laten koken.

Breng de soep op smaak.

Het groene gedeelte van de lente ui voeg je pas toe bij het serveren van de soep.

Foto's



VERMICELLI
KIPPENSOEP

LvdB - <https://appetijt-ggb.blogspot.com>

