

Ingrediënten en Recept

Soep - Kerrie-uiensoep met kip

Aantal personen: 4 personen
Bereidings tijd: 30 min
Menugang: hoofdgerecht



Ingrediënten

- 25 g boter
- 2 el kerriepoeder
- (versgemalen) peper, zout
- 2 bakje(s) uiensnippers à 175 g
- 250 g kipfilet, in dunne reepjes
- 2 el fijngehakte verse peterselie
- 1 l kippenbouillon van bouillontabletten kip
- kruimig kokende aardappelen, geschild en in blokjes

Bereidingswijze:

Verhit de boter in een **soeppan** en bak de kip op een hoog vuur al omscheppend bruin en gaar.

Schep de kip uit de **pan** en fruit de ui in het bakvet al omscheppend op een halfhoog vuur goudgeel en glazig.

Strooi het kerriepoeder erover en voeg de aardappelblokjes toe. Bak alles 5 min. al omscheppend.

Schenk de bouillon erbij en breng alles aan de kook. Kook de soep 15 min. op een laag vuur.

Pureer de soep met een staaf**mixer** (pas op voor spatten), voeg de kip toe en breng de soep op smaak met peper en zout. Roer goed door. Schep de soep in kommen en bestrooi met de peterselie.

Bron



http://www.receptenvandaag.nl/recepten/eten/soep/905/kerrie-uiensoep_met_kip

Info Martine Lycke 16/02/2016

1 el boter gesmolten en 2 schijfjes kippenfilet aangebakken
3 kleine uien en 1 aardappel toegevoegd en ook wat water, was al goed aan het aanbakken (minder vetstof gebruikt)

Laten bakken en daarna 2el kerriepoeder laten meebakken
+ 1 l water en 2 bouillonblokjes

Soep 15 minuten laten koken, mixen en peterselie toevoegen

Fotos

