

## Ingrediënten en Recept

## koninginnesoep, ouderwets lekker!

<https://www.bonapetit.nu/recept/koninginnesoep/>



## Nodig

- 200 gram kipfilet
- 2 liter kippenbouillon
- 1 gesnipperde ui
- 1 prei gesneden in dunne ringen
- 3 stengels bleekselderij in ringen in dunne ringen
- 2 wortels in plakken
- 1 wortel in hele kleine blokjes
- 100 gram (diepvries) erwten
- 100 ml kookroom
- 50 gram bloem
- 50 gram boter
- 2 el gehakte peterselie

## Doen

1. Kook kip in de kippenbouillon gaar.
2. Bak in 20 gram van de boter, de ui en de groente. Laat ongeveer 10 minuten zacht sudderen met deksel op de pan. Voeg de bloem toe.
3. Haal kip uit de bouillon. Doe de bouillon scheutje voor scheutje bij de groente en blijf goed roeren.
4. Als de de bouillon erbij zit en de groente zijn gaar, maak de groente fijn met staafmixer. Voeg de room en de rest van de boter toe.
5. Maak kip fijn met vork. Doe de stukjes kip, kleine blokjes wortel en erwten in de soep. Kook nog paar minuten op zacht vuur.
6. Schep soep in kom en garneer met verse peterselie.



## Bron



<https://www.bonapetit.nu/recept/koninginnesoep>

## Info Martine Lycke

04/04/2022

Heerlijke soep !!

2 liter water laten koken met 3 koffielepels Knorr kippenbouillon  
200 g kippenfilet toevoegen en laten koken tot kip gaar is  
Kip eruit nemen en in blokjes snijden – eerst wat laten afkoelen

Bakken in boter:

1 prei  
2 kleine uien  
2 takken groene selder  
2 wortelen  
10 minuten laten sudderen

+ 1.5 el bloem, laten meebakken

Bij soep doen

Als de groenten gaar zijn de soep MIXEN

Daarna:

+ 100 ml room  
+ kip  
+ 2 wortelen in blokjes gesneden  
+ 100 g diepvrieserwtjes  
Nog paar minuten laten koken

+ Peterselie

Fotos

