



OMA'S KIPPENSOEP MET GROENTE

NODIG

- 5 kippen drumstick
- 2 kippenbouillon blokjes (of groentebouillon)
- 2 liter water
- 1 ui grof gesneden
- 1 winterwortel, grof gesneden
- 1 prei grof gesneden
- ± 400 gram pakje fijngesneden soepgroente (of snijd zelf selderij, wortel en prei)
- peper en zout naar smaak

DOEN:

1. Kook de kippen drumsticks samen met wortel, ui en prei in de bouillon. Laat ongeveer een uurtje sudderen, tot de kip van de botten afvalt.
2. Zeef de bouillon en laat de kip afkoelen. Haal het vlees van de botten en doe bij de bouillon.
3. Voeg de fijngesneden soepgroente toe aan de soep en laat nog even gaar worden.



OPKIKKER!

WWW.BONAPETIT.NU