



Kippensoep met vermicelli en groenten

De klassieke heldere kippensoep met malse stukjes kip, fijne groenten en vermicelli. Comfort food zoals bij oma.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	40'	4	Soep

Ingrediënten

- 2 kippenbouten
- 2 wortelen
- 2 stengels selder
- 1 ui
- 1 prei
- 1,5 l water

1 kippenbouillonblokje

100 gr vermicelli

zout en peper

1 takje verse peterselie

Bereidingswijze

- 1.** Doe de kippenbouten in een grote pot met het water en het bouillonblokje. Breng aan de kook en schuim af.
- 2.** Voeg de ui in twee gesneden toe en laat 30 minuten trekken op zacht vuur.
- 3.** Haal de kip eruit, laat afkoelen en pluk het vlees van het bot. Zeef de bouillon.
- 4.** Snij wortel, selder en prei fijn en laat ze 10 minuten in de bouillon garen.
- 5.** Voeg de vermicelli en het kippenvlees toe en kook nog 4 minuten tot de vermicelli zacht is.
- 6.** Kruid met zout en peper en werk af met gehakte peterselie.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)