



## 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://kookpot.be)