



Gebonden groentesoep

Ingrediënten

- 600 gram kipfilet (4 stuks)
- 4 x kippenbouillon blokjes
- 4 stukjes foelie
- 2,5 L water
- 80 gr boter
- 80 gr bloem
- 300 gram fijne soepgroente
- Eetlepel fijn gesneden peterselie
- 2 eidooiers
- 4 eetlepels kookroom
- Peper en zout naar smaak

Dit recept is ingestuurd door :



Bereiding

1. Breng in een pan de 2,5L water met de kipfilet de bouillonblokjes en de foelie aan de kook en draai op een klein vuurtje en laat dit 20-25 trekken.
2. Haal de kipfilet uit de pan en laat afkoelen.
3. Haal ook de foelie er uit deze heb je nu niet meer nodig.
4. Gebruik nu een andere soeppan en zet op een klein vuur.
5. Doe de boter in de pan en wacht tot deze helemaal gesmolten is.
6. Voeg dan in één keer de bloem toe en roer dit op een laag vuurtje totdat alle bloem is opgenomen als een egaal papje. Voeg steeds al roerend een lepel kippenbouillon toe zodat er geen klontjes ontstaan.
7. Voeg nu de soepgroenten toe en laat ze gaar worden.
8. Trek de afgekoelde kipfilet met 2 vorken uit elkaar tot kleine stukjes-sliertjes of gewoon met je handen kan ook en voeg deze met de fijngesneden peterselie toe aan de soep en breng dit weer even aan de kook.
9. Doe de 2 eidooiers in een kommetje met 4 eetlepels kookroom en roer dit goed door.
10. Doe er een paar lepels van de bouillon bij en roer weer even door.
11. Doe het mengsel bij de rest van de soep en roer goed door.

(Let op door het ei-mengsel mag de soep nu niet meer koken)

Tip:

Lekker met stokbrood en kruidenboter