

Kip-groentensoep met koriander

Ingrediënten

- 400 gram kipfilet
- 2 theelepels gemalen komijn
- 1 ui
- 3 teentjes knoflook
- 500 gram prei
- 250 gram winterwortel
- 1 kleine courgette
- 25 gram boter
- 100 gram rijst
- 2 theelepels gemalen geelwortel
- anderhalve liter kippenbouillon
- 1 eetlepel citroensap
- 4 eetlepels gesnipperd korianderblad
- 4 eetlepels gesnipperde peterselie
- 1 pakje slagroom
- zout en peper

Werkwijze

1. Snijd de kipfilet in kleine reepjes en meng de komijn en de gemberpoeder erdoor. Laat de kruiden 15 minuten intrekken.

2. Maak de groenten schoon en snijd alles fijn.
3. Verhit de boter in een pan, fruit de ui en de uitgeperste knoflook in 3 minuten. Voeg de kipreepjes toe en bak ze rondom bruin. Roer prei, wortel, rijst en geelwortel erdoor. Schenk de bouillon erbij met het citroensap. Breng dit aan de kook, roer de helft van de gesnipperde kruiden erdoor en laat 10 minuten zachtjes koken.
4. Roer de courgette erdoor en laat nog 10 minuten pruttelen. De rijst moet gaar worden.
5. Roer de slagroom erdoor en breng de soep op smaak met peper en zout.
6. Garneer met de rest van de gesnipperde kruiden.