

INGREDIËNTEN

Voor 4 personen
3 kippenpoten
2 bouillonblokjes kip
1 prei
100 gr miehoen
2 eieren

MAKKELIJKE KIPPENSOEP

Bevat per portie: Kcal: 207 | Eiwit: 12,7 gr | Koolhydraten: 22,6 gr | Vet: 6,2 gr | Vezels: 1,7 gr

ZO MAAK JE HET

• Maak ongeveer 1,1 liter bouillon van de bouillonblokjes. Kook daarin de kippenpoten in ongeveer 15 minuten gaar.
• Snij ondertussen de prei in dunne ringetjes.
• Haal de kippenpoten uit de bouillon, verwijder het vel en 'pluk' al het vlees van de poten. Doe het vlees weer terug in de bouillon.
• Doe de prei in de bouillon en voeg een paar minuten later ook de miehoen toe. Laat de soep nog een paar minuten koken zodat ook de miehoen 'gaar' wordt.
• Klop de eieren los en bak er een omelet van. Snij de omelet in reepjes en verdeel deze over de koppen soep.

TIPS EN TRICKS

• Om de soep 'eetbaar' te houden kun je de miehoen het beste even een paar keer breken voor je het toevoegt.
• Zelf vind ik het heerlijk om een theelepeltje sambal toe te voegen.