

DINNERLY



Romige groentesoep met gerookte kipreepjes

met knapperige bladerdeegstukjes



ca. 30min



2 personen

Romige kippensoep met knapperige stukken bladerdeeg om te dippen. What's not to love? We gaan hier verder dus ook niet zo veel woorden aan vuil maken, maar zorg dat je deze soep bij voorkeur op een wat grauwe en herfstige dag maakt. Dan smaakt 'ie namelijk het lekkerst.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 prei
- 1 wortel
- 1x gerookte kipreepjes
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 rol bladerdeeg¹
- 1 kuipje crème fraîche⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- teen knoflook
- 1el bloem¹
- peper en zout
- 15ml olijfolie

KOOKGEREI

- oven met bakplaat
- middelgrote kookpan
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 958kcal, vet 63.5g, koolhydraten 62.1g, eiwit 25.8g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in dunne reepjes. Schil of schrob de **wortel**, snijd 'm in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Pel en hak 1 teen knoflook fijn.



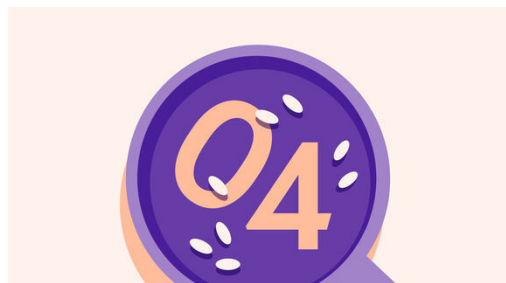
2. Groenten bakken

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **prei**, **wortel**, knoflook en een snuf zout en peper toe en bak ca. 3min. Voeg de **kipreepjes** toe en bak 1-2min mee. Strooi 1el bloem in de pan en meng goed.



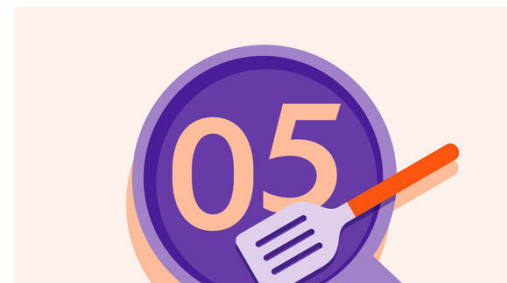
3. Soep koken

Schenk 500ml water in de pan en voeg het **bouillonpoeder** toe. Breng de **soep** aan de kook, draai het vuur weer lager en laat 8-10min zachtjes pruttelen.



4. Bladerdeeg afbakken

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat en snijd het in **12 stukken**. Haal ze iets uit elkaar en bestrooi ze met een snuf zout en peper. Bak in 10-12min goudbruin en knapperig in de oven.



5. Afmaken & serveren

Neem de pan van het vuur en roer de **crème fraîche** door de **soep**. **Proef of je nog zout en peper wil toevoegen en serveer de __soep met de bladerdeegstukjes.**



6. Geschift!

Zorg dat je soep niet meer loeiheet is wanneer je de crème fraîche toevoegt, want dan heb je kans dat 'ie gaat schiften. Laat de soep dus zachtjes pruttelen (en niet volle bak koken) in stap 3 en laat 'm voor de zekerheid een paar minuutjes afkoelen voor je de crème fraîche erdoor roert.