



Pittige Peruaanse kippensoep

met paprika, rijst en koriander



30-40min



2 personen

Vandaag onze versie van aguadito de pollo, ofwel Peruviaanse kippensoep. Wat deze soep anders maakt dan je dertien-in-een-dozijn kippensoep, is de kruidige salsa van ui, knoflook, paprika en koriander die je op het laatst door de soep roert. Traditioneel wordt de rijst in de bouillon gekookt en geserveerd, dus dat doen wij ook. Het resultaat is een prachtige, vullende kippensoep die je voortaan elke dag wel zou willen eten.

Wat je van ons krijgt

- 1 wortel
- 1 kipfilet
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 zakje komijnpoeder
- 150g basmatirijst
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 1 groene paprika
- 1 verse chilipeper
- 20g verse koriander
- 1 limoen
- 1 bosui

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- maatbeker
- middelgrote kookpan met deksel
- zeef
- middelgrote koekenpan
- staafmixer

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

Kooktip

Wil je sneller aan tafel? Kook het water dan eerst in een waterkoker of gebruik lauwwarm water.

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 571kcal, vet 10.4g, koolhydraten 73.1g, eiwit 40.1g



1. Kip & rijst koken

Breng 1,2L licht gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook (**zie tip, links**). Snijd de **wortel** in dunne schijfjes en voeg samen met de **kip**, het **bouillonpoeder** en **1tl komijn** aan de pan met kokend water toe. Was de **basmatirijst** grondig in een zeef en voeg toe. Kook 12-15min op matig vuur. Haal de **kip** eruit, draai het vuur laag en doe een deksel op de pan.



4. Salsa maken

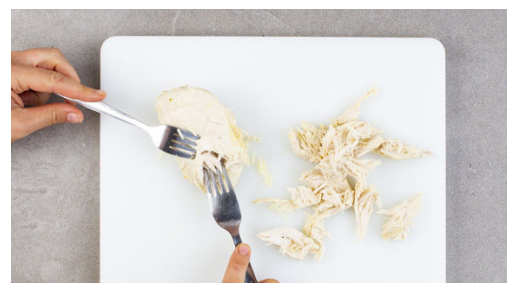
Schep het **ui-paprikamengsel** in een hoge (maat)beker en voeg **3/4e van de koriander** toe. Pureer glad met een staafmixer. Halveer de **limoen**. Pers **een limoenhelft** boven de **salsa** uit en roer door. Proef en breng de **salsa** op smaak met peper en zout naar wens.



2. Groenten snijden

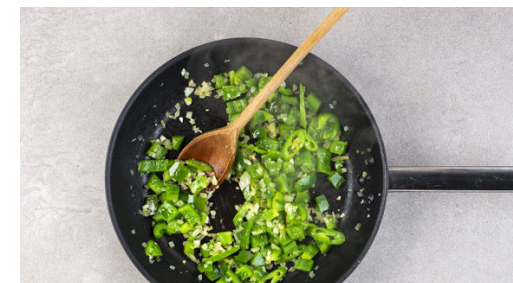
Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in blokjes. Snijd de **chilipeper** in dunne ringen.

Tip: houd je niet van pittig? Verwijder dan de zaadlijsten van de **peper**.



5. Kip scheuren

Scheur de **kip** met twee vorken in kleine reepjes en doe terug in de soeppan.



3. Groenten bakken

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan op middelhoog-hoog vuur. Voeg de **ui**, **paprika**, **knoflook** en **2/3e van de chilipeper** met 1/2tl zout toe en bak 4-5min totdat de **ui** zacht en iets bruin is.



6. Toppings voorbereiden

Hak de **rest van de koriander** fijn. Snijd de **2e limoenhelft** in partjes en de **bosui** in dunne ringen. Roer de **salsa** door de **soep** en breng hem op smaak met 1/2-1tl zout en peper. Schep de **soep** in kommen en garneer met de **bosui** en **rest van de chilipeper**. Geef de **limoenpartjes** erbij om erboven uit te knippen.