



Kippensoep met gnocchi

met andijvie, wortel en bleekselderij



ca. 25min



2 personen

Een goeie kippensoep is eigenlijk altijd een uitstekend idee. Je maakt vandaag een lekker romige versie met ongeklopte slagroom, andijvie en wortel. En om 'm die Marley Spoon-twist te geven breng je de soep op smaak met Griekse kruiden en roer je er zachte gnocchi doorheen.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 wortel
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 1 krop andijvie
- 1 kipfilet
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 500g gnocchi ¹
- 1 beker slagroom ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el bloem ¹
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- waterkoker
- maatbeker

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 908kcal, vet 34.6g, koolhydraten 105.8g, eiwit 41.6g



1. Groenten snijden

Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes. Schil of schrob de **wortel** en snijd 'm in dunne plakjes. Snijd de **bleekselderij** in schuine plakjes.



2. Groenten bakken

Verhit een middelgrote kookpan met 2el olijfolie op middelhoog vuur. Voeg de **ui**, **wortel**, **bleekselderij** en een flinke snuf zout toe en bak ca. 6min, tot de **groenten** zachter zijn. Breng 900ml water aan de kook in een waterkoker.



3. Andijvie snijden

Snijd de **andijvie** in de lengte doormidden. Snijd **1 helft** in brede repen. Je hebt de **rest van de andijvie** niet nodig.



4. Kip snijden

Dep de **kipfilet** droog en snijd 'm in reepjes.



5. Soep maken

Strooi 1el bloem in de kookpan, roer goed en warm 30sec op. Voeg het **bouillonpoeder** en de **kruidenmix** toe en schenk het kokende water erbij. Breng het geheel aan de kook, voeg de **kip**, **gnocchi** en **andijvie** toe en laat de **soep** ca. 4min zachtjes koken.



6. Soep op smaak brengen

Voeg de **helft van de slagroom** en 2tl (wittewijn)azijn toe en kook nog ca. 2min. Proef of je nog peper en zout wil toevoegen en serveer de **soep** in kommen of diepe borden.