



V2: Perzische kippensoep met vermicelli

met andijvie en yoghurt



ca. 30min



2 personen

Ouderwetse kippensoep? Niks daarvan! Wij vernieuwen graag klassiekers en dit keer maken we een kippensoep vol aroma's die je niet verwacht. Currypoeder, andijvie, uienmarmelade, yoghurt en een extra grote portie kip. Zo geven we je kippensoep een heerlijk Perzisch tintje, maar smaakt ie dankzij de andijvie ook nog een klein beetje Hollands.

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 ui
- 1 zakje madraskruiden ¹⁰
- 1 wortel
- 4 kippendijfilets
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 krop andijvie
- 10g verse dille
- 1x uienmarmelade ¹²
- 100g glasnoedels
- 1 kuipje yoghurt ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 2el boter ⁷
- peper en zout

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- staafmixer met beker
- maatbeker

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

Kooktip

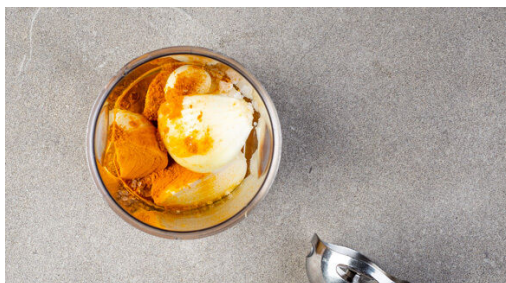
Je kunt 6-8 noedels uit de pan halen en kort opbakken in wat plantaardige olie. Breek de strengen in stukjes en strooi als knapperige topping over de soep.

Allergenen

melk (7), mosterd (10), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 764kcal, vet 35.5g, koolhydraten 71.1g, eiwit 38.2g



1. Kruidenpasta maken

Pel de **knoflook**. Pel en snijd de **ui** vieren. Doe de **knoflook** en **ui** in een hoge (maat)beker met de **helft van het currypoeder**, 1el water en ½tl zout. Pureer tot een grove **kruidenpasta**.



2. Kruidenpasta bakken

Verhit een middelgrote kookpan met 2el boter op middelhoog vuur. Bak de **kruidenpasta** al roerende ca. 7min. Schil of schrob de **wortel** en snijd 'm in blokjes. Dep de **kippidijfilets** droog en snijd ze in reepjes.



3. Soep opzetten

Voeg de **wortel**, de **kip** en het **bouillonpoeder** toe en schenk 9000ml heet water in de pan. Bestrooi met een flinke snuf peper en breng de **soep** op hoog vuur aan de kook. Draai het vuur lager en laat de **soep** 6-7min zachtjes koken.



4. Andijvie snijden

Halveer de **andijvie** in de lengte en snijd **1 helft** in repen van ca. 1cm breed (je hebt de **rest van de andijvie** niet nodig). Hak de **dille incl. steeltjes** fijn.



5. Vermicelli toevoegen

Roer de **andijvie**, de **vermicelli**, de **helft van de dille** en de **helft van de uienmarmelade** door de **soep**. Laat ca. 3min koken tot de **andijvie** wat is geslonken. Proef of je peper en zout wil toevoegen.



6. Afmaken & serveren

Verdeel de **soep** over diepe borden of kommen (**zie tip, links**). Bedruppel met de **yoghurt** en garneer met de **rest van de dille**.