

DINNERLY



Kippensoep met gnocchi met gemengde groente en citroen



ca. 30min



2 personen

Kippensoep is altijd een goed idee! In de zomer, de winter en alle seizoenen ertussenin. De soep die we vandaag maken verwarmt ons van binnenuit met sterke bouillon en stevige gnocchi. En een beetje vers citroensap zorgt voor een lekkere frisse kick.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1x kipstukjes
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 500g verse nasigroente
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 500g gnocchi¹
- 1 onbehandelde citroen

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 3el boter⁷
- 1el mosterd¹⁰
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- grote kookpan met deksel
- maatbeker

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

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 927kcal, vet 36.5g, koolhydraten 110.4g, eiwit 43.5g



1. Kip bakken

Dep het **vlees** droog met keukenpapier en kruid het met **1tl kruidenmix**, $\frac{1}{2}$ tl peper en $\frac{1}{2}$ tl zout. Verhit een grote kookpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Bak het **vlees** 3-4min, tot het rondom goudbruin is. Schep het uit de pan en zet opzij – de pan gebruiken we direct weer.



2. Groente bakken

Smelt 3el boter in dezelfde pan op middelhoog vuur. Bak de **groentemix** 3-4min, schraap daarbij over de bodem om gebakken stukjes los te maken. Leg een deksel op de pan en bak nog 5-6min, tot de **groente** gaar is.



3. Soep opzetten

Roer de **rest van de kruidenmix** en 1el mosterd door de **groente**. Schenk er 750ml heet water bij en voeg het **bouillonpoeder** en het **vlees** (evt. met bakvocht) toe. Breng op hoog vuur aan de kook.



4. Gnocchi toevoegen

Voeg de **gnocchi** toe als de **soep** kookt. Laat 3-4min op medium tot hoog vuur koken. Zet het vuur laag en laat nog ca. 10min zachtjes borrelen.



5. Afmaken en serveren

Pers de **citroen** uit. Haal de **soep** van het vuur en roer er **1-2tl citroensap** door. Proef en breng op smaak met peper, zout en evt. meer **citroensap**. Schep de **soep** in kommen en serveer.



6. Citruskick!

Het citroensap dat je in stap 5 toevoegt maakt de soep lekker licht en fris. Als je nog wat citrus wilt toevoegen, dan kun je ook de schil raspen en als garnituur over de soep strooien. Dat ziet er ook nog eens mooi uit!