



V2: Biologische 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
- 1x biologische kipstukjes
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 500g gnocchi ¹
- 200ml 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 901kcal, vet 33.1g, koolhydraten 102.3g, eiwit 47.9g



1. Groente snijden

Pel en halveer de **ui** en snijd in dunne reepjes. Schil of schrob de **wortel** en snijd 'm in dunne plakjes. Snijd de **bleekselderij** in schuine plakjes.



2. Groente 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 **groente** zachter is. 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. Vlees snijden

Dep het **vlees** droog met keukenpapier.



5. Soep maken

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



6. Soep op smaak brengen

Voeg de **helft van de slagroom** en 2tl (witte) 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.