

DINNERLY



Bonsoep met kip en rookworst met knapperige peterselie-knoflookbroodjes



ca. 30min



2 personen

Het is nu al een blikvanger op tafel, deze geurige witte bonensoep met twee soorten vlees! Maar het gaat natuurlijk niet om het oog, maar om de smaak en die is ook geweldig, al zeggen we het zelf. De malse kippendijen, stevige rookworst, romige bonen, veel groente en een vleugje rozemarijn zorgen daar wel voor. En om het af te maken serveer je er knapperige broodjes met zelfgemaakte kruiden-knoflookboter bij. Een smakenfeest!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 10g verse kruidenmix: platte peterselie & rozemarijn
- 2 kippendijen met bot en vel
- 1 blik biologische boterbonen
- 200g preiringen
- 200g wittekoolreepjes
- 1 blikje biologische tomatenpuree
- 2 rookworsten
- 2 ciabatta's ^{1,6,7}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 50g boter ⁷
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan met deksel
- maatbeker
- keukenweegschaal
- zeef of vergiet

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

ALLERGENEN

gluten (1), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1203kcal, vet 84.2g, koolhydraten 59.3g, eiwit 58.5g



1. Kruidenboter bereiden

Laat 50g boter op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 175°C (155°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **peterselie incl. steeltjes** fijn. Pel 2 tenen knoflook en snij of pers heel fijn. Meng de **peterselie**, de helft van de knoflook en een flinke snuf peper en zout met een vork door de zachte boter.



2. Kip braden

Dep de **kip** droog met keukenpapier en kruid aan één kant met een snuf zout. Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **kip** 1-2min, draai dan om, bestrooi met nog een snuf zout en bak 1-2min op de andere kant. **Let op:** de **kip** moet nog niet doorbakken zijn. Neem de **kip** uit de pan en zet opzij, de pan gebruiken we zo weer.



3. Groente bakken

Spoel de **bonen** af in een zeef of vergiet en laat uitlekken. Verhit de kookpan opnieuw op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Verwarm de **prei** en **witte kool** kort met de rest van de knoflook en ½tl zout, voeg dan de **rozemarijn incl. steeltjes** toe en bak alles 2-3min. Voeg de **bonen**, de **tomatenpuree** en 400-500ml water toe en roer door.



4. Soep bereiden

Voeg de **kip incl. uitgelopen braadvocht** toe aan de pan en laat de **soep** afgedekt ca. 7min koken. Verwijder de deksel en laat nog 5-7min koken. Haal de **rozemarijn** en de **kip** uit de pan. Trek of snij de **kip** van het bot. Snij de **worst** in plakjes en voeg samen met de **kip** weer toe aan de pan. Laat de **soep** tot het serveren op laag vuur zachtjes borrelen.



5. Broodjes bereiden

Snij de **broodjes** aan de bovenkant om de 2cm in, maar niet helemaal door. Bestrijk de snijvlakken met de **kruidenboter** en leg de **broodjes** op een bakplaat met bakpapier. Bak ze in 7-8min knapperig in de oven. Serveer de **soep** met de **peterselie-knoflookbroodjes**.



6. Kaasbrood 4-ever

Knapperig kruidenbrood is al ontzettend lekker. Ben jij echter een echte kaasfan, dan kan je van deze broodjes ook hemelse kaas-kruidenbroodjes maken! Voeg simpelweg wat geraspte kaas toe in of op de broodjes en bak ze dan af. Hmm!