



Broodje kipkerrie

met tikka-wortelsoep



20-30min



2 personen

Een bijzondere combinatie op je bord, dat is het streven van chef Martina met dit recept. Ze combineert het bekende broodje kip-kerriesalade met een romige tikka-wortelsoep. De kip wordt vooraf gepocheerd in de soep voor dat beetje extra smaak. Wij noemen het soep met brood 2.0.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 2 wortels
- 2 speltbroodjes ^{1,6,7}
- 1 pakje tikka masalapasta
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 kipfilet
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 1 bosui
- 1 appel
- 1 verse chilipeper
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 5g curry madraskruiden ¹⁰

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- oven
- waterkoker
- dunschiller of kaasschaaf
- middelgrote kookpan met deksel
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer & maatbeker

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

Kooktip

Roer 1 el honing door de soep voor een iets zoetere ondertoon.

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 600kcal, vet 14.8g, koolhydraten 64.5g, eiwit 44.0g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Breng 600ml water in een waterkoker aan de kook. Pel en hak de **ui** grof. Schil of schrob de **wortels** en snijd ze in schijfjes.



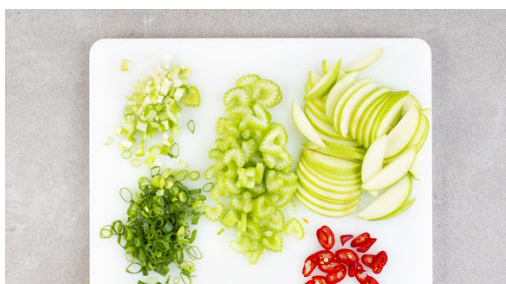
2. Broodjes bakken

Verhit 1 el olijfolie in een middelgrote kookpan op middelhoog vuur en voeg de **ui** en **wortel** met een flinke snuf zout toe. Bak 3-4min tot de **ui** zacht is. Bak de **broodjes** op een bakplaat met bakpapier in 4-6min in de oven af. Laat ze dan afkoelen.



3. Soep starten

Voeg **1/3e van de tikka masalapasta** aan de pan toe en bak 1min mee. Schenk het gekookte water erbij en voeg het **bouillonpoeder** toe. Breng aan de kook. Dep de **kip** droog en snijd hem in de lengte doormidden. Doe de **kip** in de pan, leg er een deksel op en kook de **soep** 10-12min tot de **kip** gaar is. Haal de **kip** uit de **soep**.



4. Groenten snijden

Snijd de **bleekselderij** in smalle reepjes. Hak het **wit van de bosui** grof en snijd het **groen** in ringetjes. Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in dunne schijfjes. Snijd de **helft van de chilipeper** in dunne ringetjes (of meer, als je van pittig houdt).



5. Salade maken

Gebruik twee vorken om de **kip** in dunne reepjes te scheuren. Meng in een grote kom **3/4e van de yoghurt**, de **curry madraskruiden**, 1/4tl zout en een snuf peper. Roer er dan de **bleekselderij**, **appel**, **kip** en het **wit van de bosui** door.



6. Soep pureren

Pureer de **soep** met een staafmixer glad. Verdun evt. met een scheutje water en breng de **soep** op smaak met meer zout, peper en/of **tikka masalapasta** (zie tip, links). Snijd de **broodjes** open en beleg ze met de **kipkerriesalade**. Schenk de **soep** in kommen en garneer met een **schepje yoghurt**, de **bosui** en **chilipeper** naar wens.