



Midden-Oosterse kippensoep

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. Kurkuma, andijvie, uienmarmelade en zelfs yoghurt - alles kan, als je maar durft. Maar geen zorgen, we doen er ook vermicelli in. Dat hoort er nou eenmaal bij.

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 ui
- 1 zakje kurkumapoeder
- 1 wortel
- 3 kippendijfilets
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 krop andijvie
- 10g verse dille
- 1 kuipje uienmarmelade
- 100g vermicelli
- 1 kuipje yoghurt ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- peper en zout

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- staafmixer met beker
- maatbeker

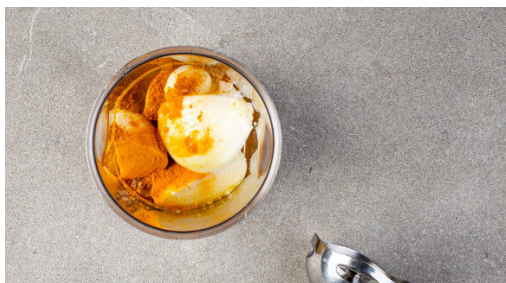
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 759kcal, vet 32.7g, koolhydraten 73.0g, eiwit 43.9g



1. Kruidenpasta maken

Pel de **knoflook**. Pel de **ui** en snijd in kwarten. Pak de staafmixer en maak een **kruidenpasta** van de **knoflook, ui, de helft van de kurkuma**, 1el water en 1/2tl zout.



2. Ingrediënten voorbereiden

Smelt 3el boter in een middelgrote kookpan. Fruit de **kruidenpasta** ca. 7min op middelhoog vuur. Blijf roeren. Schil of schrob de **wortel** en snijd deze in blokjes van ca. 1cm. Dep het **vlees** droog met keukenpapier en snijd in dunne repen.



3. Soep opzetten

Voeg 750ml heet water, de **helft van het bouillonpoeder**, de **wortel** en het **vlees** toe aan de pan. Breng op hoog vuur aan de kook. Zet het vuur dan lager en laat de **soep** ca. 6min zachtjes borrelen.



4. Andijvie snijden

Halveer de **andijvie** in de lengte en snijd **1 helft** in repen van ca. 1cm breed. (De rest van de **andijvie** gebruiken we hier niet.) Snijd de **dille mét 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** uit elkaar valt. Proef of je peper en zout wil toevoegen.



6. Afmaken en serveren

Verdeel de **soep** over diepe borden of kommen. Bedruppel met de **yoghurt** en garneer met de **rest van de dille**. **Tip:** 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**.