

DINNERLY



Kippensoep met gnocchi met groenten en citroen



ca. 30min



2 personen

De herfst is er weer. Dat betekent aan de ene kant somber weer en verlangen naar zomer en zonneschijn, maar aan de andere kant natuurlijk ook prachtig gekleurde bomen, gezellige avonden en heerlijke soepen! Deze kippensoep verwarmt ons met sterke bouillon en stevige gnocchi. En een beetje vers citroensap zorgt ervoor dat de zon in ieder geval in ons hart (en op onze tong) schijnt.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1x kipstukjes
- 1 zakje Provençaalse kruiden
- 400g mosselgroenten⁹
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 500g gnocchi¹
- 1 citroen

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el 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), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 785kcal, vet 19.4g, koolhydraten 107.3g, eiwit 46.8g



1. Kip bakken

Dep het **vlees** droog met keukenpapier en kruid het met **1tl kruidenmix**, 1/2tl peper en 1/2tl zout. Verhit een grote kookpan met 1el olijfolie op medium tot hoog vuur. Bak het **vlees** 3-4min, tot het rondom goudbruin is. Haal het uit de pan en zet opzij.



2. Groenten bakken

Verhit dezelfde pan met 2el boter 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 **groenten** gaar zijn.



3. Soep opzetten

Roer de **rest van de kruidenmix** en 1el mosterd door de **groenten**. 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 **1el citroensap** door. Proef en breng op smaak met peper en zout. 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 de schil van diezelfde citroen raspen en als garnituur over de soep strooien. Dat ziet er ook nog eens mooi uit!