

(Restjes) Kippensoep met linzen

Ingrediënten:

Restjes gebraden kip, hoe meer hoe beter*
1,5 liter bouillon van 2 kippenbouillonblokjes
1 prei, fijngesneden
75 gram gedroogde linzen 'Lentilles de Puy' of groene linzen (of 1 blikje als je het jezelf makkelijk wilt maken)
60 gram vermicelli

Verhit een beetje boter of olie in de soeppan en bak de prei glazig.

Voeg vervolgens de hete bouillon toe samen met de linzen en laat 20 minuten zachtjes koken.

Roer nu de kip erdoorheen en wacht 2 minuten tot de kip warm is.

Voeg nu als laatste de vermicelli toe, blijf roeren totdat de vermicelli in volume is toegenomen en gaar is.

Verdeel de soep over de kommen en serveer met geroosterd brood.

Geniet ervan!

** geen gebraden kip gemaakt maar wel zin in deze soep?*

Als je tijd hebt dan kook je een kippenbout mee met de bouillon en de prei. Laat in dit geval de bouillon wel een uur koken, voeg na 45 minuten de linzen toe. Haal de kippenbout uit de soep, laat even afkoelen en 'pluk' het vlees van het bot af. Doe het vlees weer terug in de bouillon, voeg de vermicelli toe en serveer zodra de vermicelli gaar is.

Een snelle versie hiervan is om een kipfilet 10 minuten mee te koken met de bouillon. Haal ook deze uit de pan en pluk het vlees uit elkaar.

