



## Kippensoep met vermicelli en groenten

*De klassieke heldere kippensoep met malse stukjes kip, fijne groenten en vermicelli. Comfort food zoals bij oma.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>40'</b>	<b>4</b>	<b>Soep</b>

### Ingrediënten

2 kippenbouten  
2 wortelen  
2 stengels selder  
1 ui  
1 prei  
1,5 l water

1 kippenbouillonblokje

100 gr vermicelli

zout en peper

1 takje verse peterselie

## Bereidingswijze

---

1. Doe de kippenbouten in een grote pot met het water en het bouillonblokje. Breng aan de kook en schuim af.
2. Voeg de ui in twee gesneden toe en laat 30 minuten trekken op zacht vuur.
3. Haal de kip eruit, laat afkoelen en pluk het vlees van het bot. Zeef de bouillon.
4. Snij wortel, selder en prei fijn en laat ze 10 minuten in de bouillon garen.
5. Voeg de vermicelli en het kippenvlees toe en kook nog 4 minuten tot de vermicelli zacht is.
6. Kruid met zout en peper en werk af met gehakte peterselie.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)