ECHT. EERLIJK. KIPPENSOEP.



KIP NOEDELSOEP MET GEMBER

[voor 4 personen]

Ingrediënten

- 500 gr kipdijvlees
- 1 ltr kippenbouillon
- 250 ml water
- 200 gr eiernoedels
- 2 kleine paksoi
- 200 gr kastanjechampignons
- 3 cm gember
- 2 bosuitjes

Bereidingswijze

Breng de bouillon met het water en de gesneden gember aan de kook.

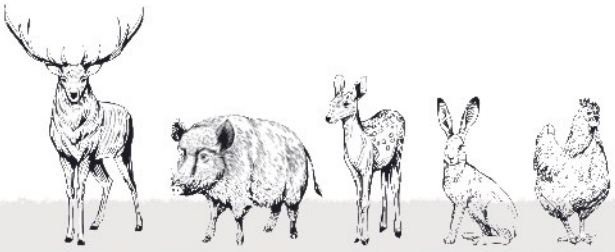
Laat de kip er zachtjes in garen en trek het gare vlees met twee vorken uit elkaar.

Kook de noedels apart.

Laat de gesneden champignons en gehalveerde paksoi 4 minuten mee garen in de bouillon.

Verdeel de noedels en kip over vier kommen, schep de soep erop in de kom.

Garneer de soep af met de gesnipperde bosui!



Sinds 1953
HENDRIKS
ECHT. EERLIJK. AMBACHT.

Hendriks Venlo
Vinckenhofstraat 72
venlo@hendrikspoelier.nl

Hendriks Mestreech
Clavecymbelstraat 38
maastricht@hendrikspoelier.nl

Hendriks 't Ven
Weselseweg 121
hetven@hendrikspoelier.nl