

Kippesoep van Oran s Oma

maaltijdsoep met brood

Ingrediënten:

- 1 braadkuiken Aldi / Lidl van 1kg uit de diepvries.
- 2 3 laurierblaadjes.
- 3 paar 4, 6 of 8 piment korrels bij de specerijen.
- 4 water.
- 5 1 winterwortel.
- 6 1 ui.
- 7 3 bleekselderijstengels.
- 8 1 paprika.
- 9 peperpasta, biber. (turkse winkel)
- 10 3 kippebouillonblokjes.
- 11 gedroogde munt.
- 12 gesneden peterselie en bosui.
- 13 blik kikkererwten en een citroen in schijfjes.

Bereiden:

- 1 kook kuiken met grof gesneden ui, en gebroken selderijstengel laurier en piment in 2,5 l water, tot t vlees van de botjes valt (1 uur of zo). Bewaar deze getrokken bouillon voor later.
- 2 snijdt ondertussen de groenten grof.
- 3 bak je groenten zacht aan in olie en de peperpasta, sauteren.
- 4 pluk de gare kip van de botten.
- 5 voeg de kip en gesauteerde groenten toe aan de bouillon. Even doorkoken.
- 6 450gr kikkererwten erbij met peper en zout, bouillonblokjes.
- 7 afmaken met gedroogde munt. (erdoor)
- 8 serveren met brood, peterselie, bosui en citroenpartjes.
- 9 heerlijke maaltijdsoep voor 6 a 8 personen.