



Thermomix

Kippensoep met vermicelli

Ingrediënten

- 1 teentje look
- 1 ui
- 1 sjalot
- 2 wortelen
- 350 gr kippenstukjes
- 50 gr vermicelli
- klontje boter
- zout, peper
- 1 stronkje prei (enkel het witte gedeelte)
- 2 blokjes kippenbouillon of lepel kippenbouillon pasta

www.alleskunner.be



Instructies

- Doe de geschilde look, ajuin, sjalot in de thermomix: **5 sec/snelheid 5**
- Voeg nu de wortelen, prei in grove stukken toe **6 sec/snelheid 6**
- Voeg nu klontje boter toe **3 min/100 graden/snelheid1/ linksomdraai**
- Voeg de kippenstukjes toe, 1,5l water toe en kippenbouillon, zout en peper
- **25 min/100 graden/linksomdraai/snelheid 1**
- Voeg de vermicelli toe **5 min / 100 graden/linksomdraai/ snelheid 1**
- Kruid eventueel bij en serveer