



Wortelsoep met gebakken Kipfiletreepjes



10 personen



Ingrediënten

- 250 g Kipfiletreepjes
- 500 g wortelen
- 500 g ui
- 25 g boter
- 1.5 l gevogeltebouillon
- 1 bot pijpajuin
- Gerookte paprika
- Scheutje lookolie
- Peper & zout

Bereiding

Reinig de ui en de wortelen en snij deze in grove stukken.

Smelt de boter en stoof de groenten aan, bevochtig met de gevogeltebouillon en breng aan de kook. Kook deze 20 min. en mix de soep.

Smaak de soep af met peper en zout.

Bak de Kipfiletreepjes in wat lookolie en kruid met gerookte paprika.

Snij de pijpajuin in ringen. Garneer tenslotte de wortelsoep met de pijpajuin en de Kipfiletreepjes.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, België
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be