



Soupe de carottes avec Lamelles de filet de poulet



10 personnes



Ingrediënten

- 250 g de Lamelles de filet de poulet
- 500 g de carottes
- 500 g d'oignons
- 25 g de beurre
- 1,5 l de bouillon de volaille
- 1 botte de ciboule
- Poivron fumé
- Un trait d'huile d'ail
- Poivre & sel

Bereiding

Nettoyez les oignons et les carottes et taillez-les en gros morceaux.

Faites fondre le beurre et faites-y revenir les légumes, mouillez avec le bouillon de légumes et portez à ébullition. Laissez cuire 20 min. et mixez la soupe.

Salez et poivrez.

Cuisez les Lamelles de filet de poulet dans un peu d'huile d'ail et assaisonnez avec le poivron fumé.

Découpez la ciboule en rondelles. Garnissez ensuite la soupe de carottes avec la ciboule et les Lamelles de filet de poulet.

Meer lekkere recepten op Volys.be!