

Ingrediënten voor 4 personen

1 bakje kastanjechampignons (250 g) 1 eetlepel zonnebloemolie 1 pot basis krachtbouillon van rundvlees (350 ml) 1 schaaltje kipfilet fume (ca. 150 g) 3 bosuitjes 1 zakje verse koriander (zakje a 15 g) 1 eetlepel ketjap manis zout en peper

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Pittig
Soort_gerecht: Soep
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Oosterse champignonsoep

Bereidingswijze

Champignons schoonvegen en in plakjes snijden. In soeppan olie verhitten. Champignons ca. 3 minuten omscheppend bakken. Bouillon en 8 dl water toevoegen en aan kook brengen. Intussen kipfilet in dunne reepjes snijden. Bosuitjes schoonmaken en in reepjes snijden. Korianderblaadjes fijn snipperen. Kip, bosui en koriander toevoegen aan soep. Soep op smaak brengen met ketjap, zout en peper.