

Ingrediënten voor 4 personen

1? ltr Water, 5 Kippepoten, 1 el
Paprikapoeder, 1 Citroen, 1
Paprika, 1 Ui, 3 Tomaten, 1 bl
Tomatenpuree, Tabasco, Zout,
Peper.

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Afrikaans
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Nigeriaanse kippensoep

Verrassend andere kippesoep !

Hulpmiddelen

Grote soeppan

Bereidingswijze

Breng 1 liter water aan de kook, voeg voldoende zout toe. Haal het vel van de poten, giet al het sap van de citroen er over en wrijf ze in met paprikapoeder. Kook de poten in 10 minuten gaar. Halveer de paprika en snijd deze in blokjes. Snipper de ui en voeg deze met de paprika en de rest van het water, de peper en de tomatenpuree toe. Laat de soep 30 minuten zachtjes koken. Doe er het laatste kwartier de in stukjes gesneden tomaten bij. Haal de kip uit de soep en haal het vlees van de botten. Snij het vlees in kleine stukjes en doe het terug in de soep. Voeg wat druppeltjes tabasco toe en maak de soep op smaak af met peper en zout.

