

Simpele kippensoep

Personen: 2

Bereidingstijd: 20 minuten

Ingrediënten:

60 g volkorenrijst

50 g (bewaard) koud kippenvlees

1 liter kippenbouillon + extra om de rijst mee te koken

1 el citroensap

1 el verse peterselie, gehakt

versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze:

- 1.** Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking met de kippenbouillon.
- 2.** Snijd ondertussen de koude kip in kleine stukjes. Doe de kippenbouillon in een pan en voeg de kipstukjes toe. Voeg de rijst toe aan de kom wanneer deze gaar is. Voeg ook het citroensap en de peterselie en peper toe. Roer alles goed door elkaar.
- 3.** Verhit de soep totdat deze pruttelt en serveer.

TIP!

Dit recept is goed voor ongeveer een liter soep. De soep kan 2 dagen in de koelkast of 4 weken in de vriezer bewaard worden