



## Pittige kerriekippensoep

Datum: 15-04-2013  
Type gerecht: Tussengerecht  
Samengesteld door: Wim Hovens  
Aantal personen: 7

### **Ingrediënten:**

- 2 eetl. olijfolie
- 2 uien, fijngesnipperd
- 4 eetl. kerriepoeder
- 4 eetl. bloem
- 3 l hete kippenbouillon
- 4 kipfilets, in dunne reepjes
- 1000 g prei in dunne ringen
- 1 bosje bladselderij
- zout
- versgemalen peper

### **Bereidingswijze:**

Verwarm de olie in een soeppan en fruit hierin de ui en kerriepoeder op lage stand in circa 5 minuten glazig. Zeef de bloem erboven en roerbak dit een minuut mee. Giet de hete bouillon erbij en laat aan de kook komen. Voeg de kipreepjes en prei toe en laat nog 5 minuten zachtjes koken. Voeg als laatste de bladselderij toe en breng de soep op smaak met zout en peper. Lekker met papadum.