



Chinese kippensoep

Ingrediënten

- 1 Pot MAGGI Basis voor Soep Kip
- 200 g Kipfilet
- 300 g Peultjes
- 300 g Champignons
- 600 g Kool, Chinees (paksoi), rauw
- 200 g Taugé
- 1 Plakje Gember
- 1.5 l Water
- 2 Lente ui, in ringen

Instructie

1. Schenk 1,5 liter water en de MAGGI Basis voor Soep in een soeppan. Voeg de kipreepjes toe, knoflookteen en gember toe en laat het geheel 15 minuten trekken.
2. Voeg de peultjes en champignons aan de soep toe en laat het geheel 5 minuten zachtjes koken. Voeg vervolgens de lente-ui, Chinese kool en taugé toe en laat nog 3 minuten zachtjes koken. Haal de knoflook en het stukje gember uit de pan.
3. Dit gerecht serveer je het fijnst in diepe borden. Geniet van deze heerlijke Chinese kippensoep!

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	8.66 g
Energie	90.7 kcal
vetten	1.07 g
Eiwit	11.98 g

15 Min

7 Porties