



Broccoli courgettesoep met kip | MAGGI

Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Braadstomen Provençaal
- 500 g Broccoli
- 1 Stuk Courgette
- 300 g Kipfilet
- 1 Stuk Stokbrood
- 20 g Amandelschaafsel

Instructie

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Ontvouw de braadzak en verwijder het stickertje. Doe de kipfilets in de zak, voeg de kruiden toe en als laatste de groenten. Maak de zak dicht met het bijgeleverde clipje. Zorg dat er voldoende ruimte in de zak zit. Masseer de zak voorzichtig zodat de kruidenmix zich goed verdeelt.
2. Plaats de braadzak in een ovenschaal en plaats deze op het onderste rooster van de oven gedurende 35-40 minuten.
3. Zet 400 ml water op het vuur in een grote pan. Haal de braadzak uit de oven. Let op! Bij het openen van de braadzak komt hete lucht vrij. Prik de kipfilets uit de zak en snijd deze in reepjes. Doe de rest van de groenten en kruiden bij het water en pureer het geheel tot een egale soep. Voeg nog extra water toe totdat de gewenste dikte is bereikt. Breng op smaak met peper.
4. Schep de soep in kommen en garneer met de kip en amandelschaafsel. Serveer de overige kip en het brood erbij. Eet smakelijk!

Voedingswaarden tonen

50 Min

koolhydraten

3 porties

Energie

vetten

Eiwit