



Pindasoep met taugé en kip

Ingrediënten

- 1 Pot MAGGI Basis voor Soep Kip
- 1 Witte ui
- 250 g Champignons
- 250 g Prei
- 300 g Taugé
- 250 g Kipfilet
- 200 g Pindakaas
- 2 el Pindaolie

Instructie

1. Verhit de olie in een soeppan en fruit de ui, de champignons en de prei. Schep de blokjes kip erdoor en bak ze zachtjes lichtbruin. Voeg de soep en 1,5 liter water toe en breng de soep al roerende aan de kook.
2. Voeg de pindakaas toe en laat die al roerend oplossen tot er een licht gebonden soep ontstaat. Laat de soep 15 minuten heel zachtjes doorkoken. Warm de taugé de laatste 5 minuten mee.
3. Verdeel de soep over kommen en serveer. Maak er met rijst en komkommersalade een complete maaltijd van. Eet smakelijk.

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	29.51 g
Energie	532.55 kcal
vetten	34.4 g
Eiwit	32.22 g

31 Min

4 Porties