



## Maaltijdsoep met kip en rijst

### Ingrediënten

- 1 Blokje MAGGI Kippenbouillon
- 250 g Prei
- 250 g Champignons
- 300 g Wortelen
- 400 g Kipfilet
- 150 g Rijst
- 2 el Olijfolie

### Instructie

1. Verhit de olijfolie in een grote soeppan en bak hierin op middelhoog vuur de prei, champignons en wortel 5 minuten.
2. Voeg het bouillonblokje en 1,5 liter water toe. Breng de soep aan de kook en laat 15 minuten zachtjes koken met het deksel op de pan.
3. Kook de rijst gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
4. Voeg de kip aan de soep toe en kook nog 5 minuten.
5. Verdeel de soep over diepe borden en schep in elk bord een paar eetlepels rijst. Serveer met brood.

### Voedingswaarden tonen

koolhydraten	46.64 g
Energie	398.13 kcal
vetten	10.6 g
Eiwit	31.46 g

0 Min

4 Porties