



## Gevulde kippensoep

### Ingrediënten

- 1 Pot MAGGI Basis voor Soep Kip
- 1.6 Kg Italiaanse roerbakmix
- 350 g Kipfilet
- 1 el Citroensap
- 2 el Olijfolie
- 300 g Vermicelli, gemaakt van soja

### Instructie

1. Verhit de olie in een soeppan en bak de kipreepjes op matig vuur gedurende 5 minuten. Schep het citroensap erdoor.
2. Voeg de soep en 1,5 liter water toe. Breng de soep al roerende aan de kook. Voeg de roerbakmix en vermicelli toe en laat de soep nog 15 minuten zachtjes koken.
3. Maak er met een tomatensalade en brood een complete maaltijd van. Eet smakelijk.

### Voedingswaarden tonen

koolhydraten	42.75 g
Energie	279.52 kcal
vetten	5.16 g
Eiwit	13 g

30 Min

8 Porties