

Nederland	Koken
Voorgerecht of Hoofdgerecht	<b>Gebonden soep met kip</b>
<i>werk volgorde</i>	<i>Ingrediënten:</i>
1	20 g margarine
2	1/4 stuk ui
3	1 theel. tomatenpuree
4	20 g bloem
5	300 ml bouillon
	<b>Garnituur:</b>
6	1 eetl. rijst
7	40 g kip prei, peterselie, sperziebonen, wortel, enz
	Tip: Door in plaats van tomatenpuree 1/4 theel. Kerriepoeder of paprika poeder toe te voegen, krijg je een kerrie of paprikasoep

<i>werk volgorde</i>	<i>Bereidingswijze:</i>
	Soep:
1-2>	Smelt de margarine en fruit de gesnipperde ui hierin aan.
3>	Fruit de tomatenpuree even mee.
4>	Voeg de bloem al roerend toe en laat deze ca. één minuut gaar worden. Haal de pan van het vuur en voeg in een keer de bouillon toe.
5>	Breng dit geheel al roerend (met een houten lepel) weer aan de kook. Laat de soep nu ca. 2 min. zacht koken.
	Garnituur:
6>	Kook de rijst in een pan met water en zout 15 min. En giet de rijst af.
7>	Kook de kip in een pan met water en zout 10 min en giet de kip af. De gesneden wortel en sperziebonen 4 min. Blancheren en afgieten. Voeg de gekookte kip en rijst toe aan de soep Breng de soep op smaak en voeg evt de rest van het garnituur toe.
	<i>Materiaal:</i> steelpan, houten lepel, garde, snijplank, mesje, vergiet