

Goudgele kippensoep

Ingrediënten:

- 1 Soep kip, klaar om te koken, indien mogelijk, van de boer.
- 1 Ui doormidden
- 1 teentje knoflook
- 1 stuk gember
- 1 grote wortel
- 2 Kruidnagel
- 1 zakje saffraan
- 1 tl zout
- 1 tl chilivlokken
- 2 laurierblaadjes
- 1 bosje Lente ui
- 200 g Basmati rijst
 - Curry naar smaak
 - sojasaus naar smaak
 - peper naar smaak
 - Vers geraspte nootmuskaat naar smaak

Bereiding:

De kip koken en scheiden van het bot, de wortel klein snijden, de ui halveren, de rijst koken, de bosui in schuine stukjes snijden, alles toevoegen behalve de rijst. 1 liter water toevoegen en 20 min. laten sudderen. Breng op smaak met kerriepoeder, sojasaus, peper en nootmuskaat. Aan het einde de ui, knoflook en gember er uit halen. Voeg de rijst direct op het bord en giet de bouillon er over.

