




**FRESH!**  
VERSMARKT LEIDENHAGE



## INGREDIËNTEN

Klontje boter  
2 el bloem  
2 eierdooiers  
4 blokjes kippenbouillon  
2 kipfilets  
1 prei  
1 winterwortel  
200 ml room  
50 gr amandelschaafsel  
Selderij

## KONINGSOEP

 **Voorgerecht**  
 **4 personen**  
 **30 minuten**

1. Bak de kipfilets in een koekenpan, niet te lang anders worden ze droog. Haal de kipfilets uit de pan en snijd blokjes of pluk ze uit elkaar.
2. Rooster in een droge koekenpan het amandelschaafsel.
3. Halveer de prei en snijd in dunne ringetjes. Schil de wortel en snijd in kleine blokjes. Doe een klontje boter in een koekenpan en bak de groente glazig, niet laten bruinen. Voeg de bloem aan de pan toe en bak nog even mee.
4. Voeg met een pollepel een scheutje van de bouillon aan de pan toe en roer. Herhaal dit totdat de soep in de koekenpan soepel is. Verplaats de inhoud van de pan nu naar de soeppan bij de rest van de bouillon. Breng aan de kook.
5. Voeg het kippenvlees toe aan de soep.
6. Hak de selderij fijn en voeg toe aan de soep.
7. Klop de eierdooiers los in de room en voeg op het laatste moment aan de soep toe. Laat de soep niet meer koken.
8. Serveer de soep en strooi op het laatste moment wat amandelschaafsel erover.