

Zachte kippensoep met kalkoen

Zonder kip, met een glimlach. Voor 2–3 porties.

Ingrediënten:

- 1 klein stukje kalkoenfilet (100–150 g), in blokjes
- 1/2 liter water (of meer als je soepiger wil)
- 1/2 bouillonblokje (rund of groente – zonder kip!)
- 1 klein stukje paprika (in kleine blokjes)
- 1 stukje courgette (in halve maantjes of blokjes)
- 1 handje fijne soepgroenten (of een restje wortel/prei, als je dat hebt)
- Eventueel wat vermicelli of een lepel rijst
- Beetje peterselie (vers of gedroogd)
- Klein kneepje citroensap of snufje peper (voor wie wil)

Zo maak je het:

1. Zet het water op en voeg het bouillonblokje toe. Laat dit rustig warm worden.
2. Voeg de kalkoenblokjes toe en laat zachtjes koken tot ze gaar zijn (±10 minuten).
3. Voeg nu de paprika, courgette en soepgroenten toe. Laat dit nog eens 5–10 minuutjes zachtjes pruttelen.
4. Voeg eventueel vermicelli of wat rijst toe en laat koken tot het gaar is.
5. Proef de soep: wil je iets frisser? Dan een kneepje citroen. Iets kruidiger? Dan een snufje peper of nootmuskaat.
6. Bestrooi met een beetje peterselie voor het serveren.

Deze soep kun je in een klein pannetje maken, en hij is ook heel geschikt om een portie van te bewaren. Je kunt hem zo licht of stevig maken als je wil — en hij is heerlijk om 's avonds rustig op te lepelen met een boterham erbij.