Hier het recept voor de colombiaanse kippensoep.

1 grote kip

4 grote aardappelen

2 tabeleten koppenbouillon

2 tomaten

1 grote rode paprika

200 ml gezeefde tomaat

250 ml slagroom

1 groot blik erwtjes en wortels

Peper ,zout,paprika poeder

Neem een grote pot en doe daar de kip in samen met 2,5 liter water en laat de kip daar een 2 uur in gaar worden.

Laat dan afkoelen en pluis daarna het vlees van de botten.

Bak de gesnipperde ui met de tomaten en paprika zachtjes aan. Maak op smaak met de bouillontabeleten .

Doe de gezeefde tomaat er bij en laat wat prutelen.

Schil de aardappels en snij ze in blokjes . Laat de aardappelen gaar worden in de kippenbouillon.

Meng de tomaten door de bouillon en pureer alles met de staafmixer .

Doe de room en het blik wortelen en erwten nadien bij de soep en laat nog wat prutelen.

Snij het kippenwit in blokjes en doe die bij de soep.

Breng alles op smaak met peper en zout en paprika poeder.

Serveer met brood of tortilla chips.

Smakelijk !