



## Pulled chicken soup

🕒 10 + 30 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🇨🇦🇺🇸 300 g kipfilet
- 🇨🇦🇺🇸 800 ml kippenbouillon
- 🇨🇦🇺🇸 1 ui
- 🇨🇦🇺🇸 2 teentjes knoflook
- 🇨🇦🇺🇸 150 g wortel
- 🇨🇦🇺🇸 2 stengels bleekselderij
- 🇨🇦🇺🇸 2 el tomatenpuree
- 🇨🇦🇺🇸 2 el barbecuesaus
- 🇨🇦🇺🇸 1 tl komijnpoeder
- 🇨🇦🇺🇸 1 tl paprikapoeder
- 🇨🇦🇺🇸 ½ tl chilipoeder

### ZO MAAK JE HET:

1. Snipper de ui, snijd de wortel en bleekselderij in stukjes en de knoflook fijn.
2. Doe een scheutje olie in een (soep)pan en fruit de ui en knoflook aan en bak ondertussen de bleekselderij en wortel mee.
3. Voeg na ongeveer 5 minuten de tomatenpuree en de kruiden toe en bak even een minuutje mee.
4. Doe dan de bouillon erbij en breng aan de kook.
5. Zodra de bouillon kookt, voeg je de kipfilet toe en laat even 20-25 minuten meekoken.
6. Haal de kip uit de pan en trek uit elkaar met twee vorken.
7. Doe de kip daarna terug in de pan samen met de barbecuesaus.
8. Even roeren, proeven en serveren.

**TIP:** Serveer eventueel met een beetje geraspte kaas.



Bron: [lekkerensimpel.com](https://lekkerensimpel.com)