



ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 Pot kippenbouillon
- 3 potjes water
- 1 Kippenbouillon tablet
- 1 Kipfilet van 150 gram
- 1 prei
- 1 blik tomatenpuree
- 1 eetlepel azijn
- 1 eetlepel suiker
- 2 eetlepels ketjap
- 4 tot 6 eetlepels appelmoes

Bereiding

Breng het water met, met de pot kippenbouillon aan de kook met de bouillontablet en de kipfilet. Laat een en ander op een laag vuur in ca. 10 minuten gaar koken. Snijd de prei in kleine ringetjes. Haal de Kipfilet uit de pan en snijd hem in kleine blokjes. Doe de prei, de tomatenpuree, de azijn, de suiker, de 2 eetlepels ketjap en de appelmoes bij de soep en laat een en ander gaar koken tot te prei beetgaar is. Roer als laatste de kip blokjes (of reepjes) door de soep.