


## CITROENGRAS-KIPPENBOUILLON



### INGREDIËNTEN

10 

- 2,5 l kippenbouillon
- 3 kipfilets
- 8 citroenblaadjes
- 50 g Bresc Citroengraspuree
- vissaus
- 1 limoen
- 20 g gesneden koriander
- 125 g taugé
- 5 stengels lente-ui
- 1 prei
- peper

### GEbruikte BRESC PRODUCTEN



Citroengraspuree 450g

### BEREIDINGSWIJZE

Snijd de kipfilet in reepjes. Snijd de prei en lente-ui in fijne ringen. Snijd plakken van de limoen. Smoor de prei, voeg de kip toe en gaar de kip. Voeg de sereh en de citroenblaadjes toe en giet hier de bouillon op. Breng tegen de kook aan maar laat niet koken. Laat de bouillon een half uurtje trekken en breng op smaak met peper en vissaus. Haal de citroenblaadjes eruit. Vul de koppen met de soep, lente-ui, koriander, taugé en een plak limoen.