

Aziatische kippensoep



Ingrediënten

Ingrediënten voor 10 porties:

1kg Ardo Juliennegroenten Mix

250 g Ardo Kruidenmix op Aziatische wijze

150g Ardo Lente-ui in plakjes gesneden

2l kippenbouillon

500 g kipfilet

Maïszetmeel

Mirin

Sojasaus

Curry

Sesamololie

Koriander

Bereidingswijze

Als het gaat om bevredigende en gezonde maaltijden is Aziatische kippensoep een geweldige optie voor de horeca. Dit gerecht zit boordevol smaak en voedingsstoffen, waardoor het een populaire keuze is voor zowel klanten als koks.

De juliennegroenten en de Kruidenmix op Aziatische wijze geven een lekkere knapperigheid aan het gerecht, terwijl de lente-ui en de kerrie er een unieke en smaakvolle draai aan geven. De kipfilet is gepocheerd in de bouillon, waardoor hij mals en sappig is.

De bouillon zelf is gemaakt met een smaakvolle combinatie van kippenbouillon, mirin, sojasaus en maïzena. De bouillon is niet alleen lekker, maar ook licht en licht verteerbaar.

1. Sauteer juliennegroenten samen met Kruidenmix op Aziatische wijze in een scheutje sesamololie.
2. Kipfilets in reepjes snijden en marineren met mirin en sojasaus.
3. Breng kippenbouillon aan de kook, voeg de lente-ui en kerrie toe.
4. Meng de kipreepjes met wat maïzena en pocheer ze in de bouillon.
5. Vul de borden met de groenten en de kip, top af met de bouillon en werk af met een takje koriander.
6. Ter afsluiting voegt een snufje koriander een mooie frisheid toe aan de soep.

Deze Aziatische kippensoep is perfect voor de bedrijfscatering en Bistro's omdat hij in grote hoeveelheden gemaakt kan worden en gemakkelijk te vervoeren en te serveren is. Het is een maaltijd die zowel bevredigend als gezond is, waardoor het een geweldige optie is voor elk menu.

Kortom, Aziatische kippensoep is een heerlijk en gezond recept dat perfect is voor de horeca. Met zijn unieke combinatie van smaken, texturen en voedingsstoffen zal het zeker een hit zijn bij klanten van alle leeftijden.

Allergenen

Gluten

