

Pittige tomatensoep

- 1 kilo tomaten
- 250 gram kipfilet
- 1 eetlepel Peppr-it (hot of super hot)
- 1 eetlepel bruine suiker
- Flinke scheut ketjap manis
- 3 lente-uitjes

Bereidingswijze

Tomaten in 4 stukken snijden. Vervolgens in een pan aan de kook brengen tot ze gaar zijn. Pureren met de staafmixer tot een gladde saus.

Kipfilet 15 min. koken en in stukjes snijden.

Sambal, bruine suiker en de ketjap bij de tomatenpuree voegen.
Geheel opwarmen en doorroeren.
Opdienen in een soepbord. Als laatste de lente uitjes erover strooien.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

