

Kip-mosterdsoep

Kip-mosterdsoep of is het mosterdsoep met kip? Hoe je het ook noemt, voor mij is een kwestie van 2 lekkere smaken combineren. Een perfecte soep voor na een herfstachtige wandeling, lunch of wanneer dan ook.

En ben je dol op mosterd, dan is [deze](#) zeer gevulde mosterdsoep met kikkererwten een goede keuze.

Voor: 4 borden

Bereidingstijd: ongeveer 30 minuten

Ingrediënten

- 1,5 liter water
- 2 bouillonblokjes
- 400 gram (of meer/minder) kippenpoten of drumsticks
- 1 kleine prei
- 3 flinke eetlepels grove Groningse mosterd

Bereiding kip-mosterdsoep

1. Kook het water met de 2 bouillonblokjes en de kippenpoten.
2. Laat deze op laag vuur rustig gaar worden.
3. Haal de kippenpoten na ongeveer 20 minuten uit de bouillon en laat ze enigszins afkoelen.
4. Snij ondertussen de prei in ragfijne ringen.
5. Voeg deze samen met de mosterd toe aan de bouillon.
6. Breng alles op rustig vuur weer aan de kook.

7. Pluk ondertussen het vlees van het bot en in kleine stukjes.
8. Voeg dit als laatste bij de soep.
9. Proef, voeg eventueel nog wat extra mosterd of andere kruiden toe.