

# KAAS PREISOEP MET KIP EN KAASCROUTONS

Benodigdheden : voor **4** personen

2	st	Uien
250	gr	Prei
1	st	Aardappel – dikke – geschild in blokjes
2	teentjes	Look
3	el	Bloem
1	liter	Kippenbouillon
2	st	Kipfilets
2	sneden	Wit brood
100	gr	Kaas – belegen
3	el	Mascarpone
1	bosje	Waterkers
		Peper en zout

Bereidingstijd: 45 minuten

## Werkwijze :

Pel en snipper 2 uien en fruit ze aan in wat boter.

Roer daar 250 gram gekuiste en in ringen gesneden prei door. Voeg er 1 dikke aardappel in blokjes geneden bij samen met 1 geperst knoflookteentje.

Strooi er dan 3 eetlepels bloem over en roerbak nog 1 minuutje.

Doop met 1 liter kippenbouillon en laat 25 minuten zachtjes sudderen .

Intussen kan je twee kipfilets 12 minuten pocheren in de pruttelende soep.

Haal de filets er dan uit, laat even afkoelen en trek ze dan uit elkaar met twee vorken.  
(is dat te moeilijk snij ze dan in blokjes – sliertjes is decoratiever)

Verwarm de oven voor op 200 gr C

Snij 2 dikke sneden brood in blokjes en verdeel over een ovenschaal.

Bedruppel met wat olie en bestrooi met 50 gram geraspte kaas. Hussel door elkaar.

Zet voor ongeveer 12 minuten in de oven tot alles mooi bruin is.

Mix dan de soep glad samen met 3 el mascarpone en 50 gram geraspte kaas.

Breng op smaak met peper en zout, meng er de kipreepjes bij en warm nog eens goed door.

Schep de soep uit en werk af met wat waterkers.

Smakelijk.

=====