

Soto Ayam

kippenbouillon met noedels, ei, voorjaarsgroenten en curry

Ingrediënten:

- 2 l water
- 80 g MAGGI Vloeibare Geconcentreerde Kippenfond
- 120 g noedels
- 4 st gekookt ei
- 750 g soepgroenten
- 3 dl MAGGI Thaise Rode Curry
- 350 g taugé

Bereiding:

- Breng het water aan de kook.
- Voeg de MAGGI Vloeibare Geconcentreerde Kippenfond toe.
- Voeg de noedels, de soepgroenten en de eieren toe.
- Breng verder op smaak met de MAGGI Thaise Rode Curry.
- Voeg op het laatste moment de gesneden taugé bij de soep.



Heldere champignon bouillon met dragon en croutons

Ingrediënten:

- 2 l water
- 80 g MAGGI Vloeibare Geconcentreerde Champignonfond
- 350 g kastanjechampignons
- 10 g dragon
- croutons

Bereiding:

- Breng het water aan de kook.
- Voeg de MAGGI Vloeibare Geconcentreerde Champignonfond toe.
- Snijd de champignons in dunne plakjes en kook deze in de bouillon gaar.
- Breng verder op smaak met de dragon.
- Serveer de croutons à la minute bij de bouillon.