

Licht gebonden crèmesoep van kerrie, kip en lente ui

Ingrediënten:

- 2 l water
- 160 g CHEF Velouté
- 10 g kerriepoeder
- 150 g MAGGI Soepverrijker Kippenvlees
- 1 st lente ui
- 2 dl koksroom

Bereiding:

- Breng het water aan de kook.
- Voeg het CHEF Velouté poeder toe en kook de basis enkele minuten door.
- Voeg het kerriepoeder en de MAGGI Soepverrijker Kippenvlees toe.
- Doe op het laatste moment de lente ui en de koksroom bij de soep.



Runderbouillon met voorjaarsgroenten, groene kruiden en tomaat

Ingrediënten:

- 2 l water
- 100 g MAGGI Vloeibare Geconcentreerde Runderfond
- 100 g lente ui
- 100 g bospeen
- 100 g courgette
- 100 g asperge
- 100 g bleekselderij
- 100 g gemengde kruiden (bieslook, peterselie, dragon, lavas)
- 4 dl BUITONI Tomaten Coulis (blik 800 gram)

Bereiding:

- Breng het water aan de kook.
- Breng op smaak met de MAGGI Geconcentreerde Runderfond.
- Kook de gesneden groenten al naar gelang hun kooktijd in de bouillon beetgaar.
- Voeg als laatste de BUITONI Tomaten Coulis toe.

