



Nieuw-Zeelandse-spinaziesoep met kip en cannellinibonen (2 personen)

Zelf oogsten uit tuin (of zonodig kopen)

250–300 gr Nieuw-Zeelandse spinazie

Overige ingrediënten

200 g aardappelen
150–200 gr kipfilet
120–150 gr cannellinibonen, uitgelekt
1 middelgrote ui
1 teen knoflook
600 ml groente- of kippenbouillon
75 ml kokosmelk
1 el olijfolie
0,5 tl gedroogde tijm
snufje nootmuskaat
1–2 tl citroensap

Voorbereiding

Was het blad en de jonge stelen van de spinazie en snijd deze grof.
Pel en snipper de ui en knoflook.
Schil de aardappelen en snijd ze in stukjes van ongeveer 2 cm.
Snijd de kipfilet in kleine blokjes.
Spoel de cannellinibonen af en laat ze uitlekken.

Bereiding

Bak de kipblokjes in olijfolie in ongeveer 4–5 minuten rondom gaar en lichtbruin.
Scheep ze uit de pan en houd ze apart.
Fruit in dezelfde pan de ui ongeveer 3 minuten. Voeg de knoflook en tijm toe en bak nog ongeveer 30 seconden mee.
Voeg de aardappelblokjes en bouillon toe.
Breng aan de kook en laat 12–15 minuten zacht koken, totdat de aardappelen gaar zijn.
Voeg de Nieuw-Zeelandse spinazie en ongeveer de helft van de cannellinibonen toe. Laat ongeveer 5 minuten zacht koken.
Pureer de soep met een staafmixer tot een gladde, romige soep.
Voeg de kokosmelk toe en verwarm de soep rustig verder zonder hard te laten koken.
Voeg de gebakken kip en de resterende cannellinibonen toe. Verwarm nog 2–3 minuten.
Breng op smaak met nootmuskaat, peper en eventueel wat zout.

Voeg vlak voor het serveren 1 theelepel citroensap toe.