

Kippensoep met kruidenkaas

Benodigdheden

2 l ontvette kippenbouillon (van 3 blokjes) – of kippenvleugeltjes
40 gr bloem
40 gr plantaardige margarine
100 gr Philadelphia natuur light
100 gr Philadelphia met kruiden light of Boursin met kruiden light
Bieslook

Werkwijze

Laat de margarine in een grote pan op een zacht vuurtje smelten.
Voeg alle bloem ineens toe en meng goed.
Giet onder voortdurend roeren de kippenbouillon erbij.
Voeg beetje bij beetje de kaas toe en een royale hoeveelheid bieslook.
Meng goed en laat de soep wel goed heet worden maar niet koken.
Dien warm op met in het midden van het soepbord een beetje fijngehakte bieslook (en eventueel enkel stukjes kip, indien je zelfgemaakte kippenbouillon gebruikt).