

## Kippensoep

- 6-7 kippenvleugeltjes;
- 2-3 witte uien;
- 2-3/2 dikke wortelen;
- 1 pastinaak;
- 2 paprika's, van verschillende kleuren;
- 2 blikjes met gesneden tomaten;
- 1 bosje peterselie;
- 1 bosje lavas (Magi-plant);
- 2-3 lepels "Vegeta";
- 1 zakje "BORS MAGIC" (Roemeens product).

Wij koken de vleugeltjes, zodat deze gaar worden. De groenten worden proper gemaakt, fijn gesnipperd en apart gekookt.

Als de vleugeltjes gaar zijn, worden deze uit de bouillon gehaald en in stukjes gebroken. De bouillon wordt gezeefd en in de pot met kokende groenten gedaan, een beetje zout en de stukjes tomaten. Nog een paar minuten laten wij alles samen koken.

De soep wordt met Vegeta, zout en peper en één lepel "BORS MAGIC" op smaak gebracht en het vuur wordt afgezet.

Op het einde worden er de lavas en de peterselie fijn gesneden toegevoegd en het deksel opgezet.

Na 10 à 15 minuten is het goed om te serveren.