Kook de rijst gaar. Snipper ondertussen de ui en knoflook en fruit ze aan in een grote pot in een eetlepel boter.

Voeg de stukjes kip toe en bak rondom aan.

Hak de worteltjes in stukjes en snijd de champignons in plakjes. Voeg ze toe aan de kip en ui en bak 5 minuutjes mee. Kruid met wat peper en zout en enkele takjes tijm.

Voeg een extra eetlepel boter toe aan het kip-groentemengsel. Doe de bloem erbij en schep alles door elkaar. Giet al roerend 750ml kokend water toe en verbrokkel het kippenbouillonblokje erbij.

Laat de soep 10 minuten koken. Schenk de room bij de soep en voeg als laatste de rijst toe. Warm alles nog even goed op en haal de takjes tijm eruit.

Hak de peterselie en voeg dit op het einde toe.

Als de soep te dik is, voeg je nog wat water toe. Zeker de dag nadien kan de soep wat ingedikt zijn.

Smakelijk!

**Romige maaltijdsoep met rijst**

Ingrediënten:

125g bruine champignons

200g witte champignons

150g wortelen

250g kipfilet

1 bussel peterselie

1 grote ui

1 teentje knoflook

150g (zilvervlies)rijst

125g room

3el bloem

1 kippenbouillonblokje

Enkele takjes tijm

Peper en zout

Boter of margarine