



Caldo Verde

*Romige Portugese soep van aardappel en fijngesneden boerenkool met schijfjes chorizo.
Nationale troostsoep.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Soep

Ingrediënten

500 g vastkokende aardappelen
250 g boerenkool (of groene kool)
1 ui
2 teentjes look
150 g chorizo (Portugese chouriço)
4 eetlepels olijfolie
1,2 liter water of kippenbouillon
Zout
Peper

Bereidingswijze

1. Schil en snijd de aardappelen in blokjes. Snipper de ui en de look.
2. Stoof ui en look glazig in 2 eetlepels olijfolie in een ruime pot, ongeveer 5 minuten.
3. Voeg de aardappelen en het water of de bouillon toe. Breng aan de kook en laat 20 minuten zachtjes koken tot de aardappelen gaar zijn.
4. Snijd ondertussen de boerenkool in héél fijne reepjes. Bak de chorizo in schijfjes kort aan in een droge pan.
5. Pureer de soep glad met een staafmixer. Voeg de resterende olijfolie toe voor een romige structuur.
6. Breng de soep opnieuw aan de kook, doe de boerenkoolreepjes erin en laat 5 minuten koken zodat de kool net gaar maar nog groen is.
7. Kruid met zout en peper. Schep de chorizoschijfjes erbij en dien warm op met een scheutje olijfolie.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)