



## Açorda Alentejana

*Rustieke broodsoep uit de Alentejo met veel look, verse koriander, olijfolie en een gepocheerd ei. Simpel en verrassend smaakvol.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Soep</b>

### Ingrediënten

- 300 g oud wit brood
- 5 teentjes look
- 1 flinke bos verse koriander
- 4 eieren
- 5 eetlepels olijfolie
- 1,2 liter kokend water
- Zout
- Peper

## Bereidingswijze

---

1. Snijd het oude brood in dunne sneetjes en leg ze in een grote kom.
2. Stamp de look met wat zout en de gehakte koriander tot een pasta in een vijzel. Meng de olijfolie erdoor.
3. Verdeel deze kruidenpasta over het brood in de kom.
4. Breng het water aan de kook met een snuf zout.
5. Pocheer de eieren in het zacht kokende water, ongeveer 3 minuten tot het wit gestold is.
6. Giet het hete water over het brood en de kruidenpasta in de kom. Roer voorzichtig tot een dikke, smeùige soep.
7. Leg de gepocheerde eieren bovenop en kruid met peper. Dien meteen warm op.

---

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