



Açorda Alentejana

Rustieke broodsoep uit de Alentejo met veel look, verse koriander, olijfolie en een gepocheerd ei. Simpel van bereiding maar verrassend smaakvol door de krachtige combinatie van look en koriander.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	4	Soep

Ingrediënten

300 g oud wit brood
5 teentjes look
1 flinke bos verse koriander (ca. 30 g)
4 eieren
75 ml olijfolie
1,2 liter water
Zout
Vers gemalen zwarte peper

Bereidingswijze

1. Snijd het oude brood in dunne sneetjes of scheur het in grove stukken en leg ze in een grote, diepe kom of soepterrine.
2. Pel de look en hak de koriander grof. Stamp de look met een snuf zout in een vijzel tot een gladde pasta. Voeg de gehakte koriander toe en stamp verder tot alles goed gemengd is. Roer de olijfolie erdoor tot een smeuijge kruidenpasta.
3. Verdeel de kruidenpasta gelijkmatig over het brood in de kom.
4. Breng het water aan de kook in een ruime pot en voeg een flinke snuf zout toe. Verlaag het vuur tot het water zacht borrelt.
5. Breng het water voor de eieren op smaak met een scheutje azijn. Breek elk ei afzonderlijk in een klein kommetje. Maak met een lepel een draaikolk in het water en laat het ei er voorzichtig in glijden. Pocheer de eieren een voor een gedurende ca. 3 minuten tot het eiwit gestold is maar de dooier nog zacht is. Schep de gepocheerde eieren uit het water en leg ze tijdelijk op een bord.
6. Giet het kokend hete gezouten water over het brood en de kruidenpasta in de kom. Roer voorzichtig en laat het brood het water opnemen tot een dikke, smeuijge soep. Verdeel de soep over diepe borden.
7. Leg op elk bord een gepocheerd ei, kruid met vers gemalen zwarte peper en dien meteen op.

Tip

Gebruik écht oud, uitgedroogd brood. Vers brood zuigt het water minder goed op en geeft een papperige, te zachte textuur. Baguette of een stevig boerenbrood van een dag of twee oud werken uitstekend.

Lekker met

Een snee extra oud brood en een scheutje olijfolie erover.

Dranktip

Een lichte rode Alentejo, zoals een jonge Aragonez, sluit mooi aan bij de kruidige smaken van look en koriander.