

Ingrediënten voor 4 personen

500 gr. aardappels, 200 gr. chorizoworst (in blokjes gesneden), 2 vleesbouillontabletten, olijfolie, (versgemalen) zwarte peper, 250 gr. gesneden boerenkool, zout.

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Portugees

Smaak: Pittig

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Caldo Verde

Portugese boerenkoolsoep met chorizo

Hulpmiddelen

Stampot stamper.

Bereidingswijze

Aardappels schillen, wassen en in plakken snijden. In een pan 2/3 liter water met bouillontabletten aan de kook brengen. Aardappelplakken toevoegen en daarbovenop de boerenkool leggen, dit geheel in ca. 25 minuten zachtjes gaar koken. Flinke scheut olijfolie en vrij veel peper erdoor roeren. Met de stamper de boerenkool door de aardappels stampen. Vervolgens de chorizo toevoegen. Soep nog ca. 15 minuten zachtjes koken. Op smaak brengen met zout en peper. Eventueel serveren met Marokkaans brood.