

Ingrediënten voor 4 personen

1,5 liter water 250 g Portugese
kool of boerenkool 0,5 kg
aardappelen 0,5 dl olijfolie 1 ui 1
worst (chorizo)

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Portugees

Smaak: Hartig

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Caldo Verde a Portuguesa

Bron: Wereldkeuken

Bereidingswijze

Aardappelen schillen en wassen. Doe het water in een pan met aardappelen, zout, ui en worst (chorizo). Laat koken totdat de aardappelen gaar zijn. Daarna de aardappelen pureren, op het vuur zetten en even laten doorkoken. Haal vervolgens de pan van het vuur. Snij de kool in heel dunne reepjes, was ze onder koud water en laat ze vervolgens uitlekken. Tien minuten voordat u de soep gaat opdienen doet u de kool en de olijfolie bij de aardappelen en laat het geheel even aan de kook komen. Haal de soep vervolgens van het vuur. Opdienen in een soepkom met de in plakjes gesneden worst.