

Ingrediënten

1 l Bouillon of water met -
bouillonblokjes 1 T olijfolie 2
Geschilde aardappelen Enige
boerenkoolbladeren - (gestroopte
boerenkool - dus) Peper Zout

Tijd: 20-30 min.

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Caldo verde (groene soep)

4 Personen; Van: "jantenkate"

Bereidingswijze

Vindt u nu het idee boerenkool-in-soep, zeer ongewoon, dan kunt u een mengsel van fijngehakte peterselie, selderij en kervel nemen, of spinazie, maar het "Portugeseoe is er dan bij verdwenen! Vul een pan met de bouillon, breng deze aan de kook. Laat er dan met een heel dun straaltje, langs de rand van de pan de olie in lopen. Rasp de aardappelen boven de pan in de kokende bouillon, en kook dit raspel gaar. Hak onderwijl de gewassen boerenkoolbladeren heel fijn en doe er 2 a 3 eetlepels van in de soep. Laat deze 2 a 3 minuten doorkoken. Dien de soep dan onmiddellijk op.