



Caldo Verde

Romige Portugese soep van aardappel en flinterdun gesneden boerenkool met gebakken chorizoscheifjes. Een echte nationale troostsoep uit het noorden van Portugal.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Soep

Ingrediënten

500 g vastkokende aardappelen
1 middelgrote ui
2 teentjes knoflook
4 el olijfolie, verdeeld
1,2 liter water of kippenbouillon
250 g boerenkool, zonder harde nerven
150 g chorizo (bij voorkeur Portugese chouriço)
Zout
Zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke blokjes van ongeveer 2 cm. Snipper de ui fijn en hak de knoflook klein.
- 2.** Verhit 2 el olijfolie in een ruime kookpot op middelhoog vuur. Stoof de ui en knoflook glazig in ongeveer 5 minuten zonder te laten kleuren.
- 3.** Voeg de aardappelblokjes toe en giet het water of de bouillon erbij. Breng aan de kook, zet het vuur lager en laat 20 minuten zachtjes koken tot de aardappelen volledig gaar zijn.
- 4.** Snijd ondertussen de boerenkool in uiterst fijne reepjes, zo dun mogelijk. Snijd de chorizo in schijfjes van ongeveer 3 mm en bak ze kort aan in een droge koekenpan tot ze licht krokant zijn. Laat uitlekken op keukenpapier.
- 5.** Neem de pot van het vuur en pureer de soep volledig glad met een staafmixer. Roer de resterende 2 el olijfolie erdoor voor een romige structuur.
- 6.** Breng de gepureerde soep opnieuw aan de kook op middelhoog vuur. Voeg de boerenkoolreepjes toe en laat precies 5 minuten meekoken, zodat de kool gaar maar nog heldergroen blijft.
- 7.** Proef en kruid bij met zout en zwarte peper. Verdeel de soep over diepe borden, leg er chorizoscheifjes op en besprenkel met een fijn scheutje olijfolie. Dien onmiddellijk op.

Tip

Hoe fijner je de boerenkool snijdt, hoe authentieker het resultaat. Gebruik een zeer scherp mes en rol de koolbladeren strak op voor het snijden. Voeg de kool pas op het laatste moment toe zodat ze haar mooie groene kleur behoudt.

Lekker met

Knapperig landbrood of broa, het traditionele Portugese maïsbrood.

Dranktip

Een jonge, frisse Portugese Vinho Verde past uitstekend bij de aardse smaken van deze soep.