

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals *water, bak- en braadmiddelen, peper en zout*, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



of minder...

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  1 ui
-  2 blokjes groentebouillon
-  400 g aardappelen
-  250 g boerenkool
-  150 g chorizo

MATERIAAL: soeppan, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Schil en snipper de ui.
2. Verwarm een scheut olie in een soeppan en bak hierin de ui in zo'n 3 minuten glazig.
3. Doe 800 ml kokend water en de bouillonblokjes in de soeppan bij de ui en breng dit aan de kook.
4. Schil ondertussen de aardappelen en snijd ze in stukjes.
5. Voeg de aardappels en een flinke snuf peper en zout toe in een grote soeppan.
6. Laat de aardappels 15 minuten koken.
7. Voeg na 15 minuten de boerenkool toe aan de soep en kook deze nog 5 minuten mee.
8. Pureer het soepmengsel met een staafmixer tot een gladde soep.
9. Verwijder ondertussen het schilletje van de chorizo en snijd de worst in halve plakjes.
10. Bak deze zonder boter of olie in een koekenpan krokant.
11. Serveer de soep in twee kommen en verdeel de chorizo over de soep.

Eet smakelijk!

BRON: chickslovefood.com

