



Maaltijdsoep van boerenkool en chorizo uit Portugal

2 PERSONEN

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- olijfolie
- 1 witte ui, fijn gesnipperd
- 300 g aardappelen, geschild en in blokjes
- 1 teen knoflook, fijn gehakt
- 125 g boerenkoolsnippers
- 500 ml kippenbouillon
- ½ el appelciderazijn
- ½ chorizoworst, in dunne plakjes

voor erbij

- stokbrood

MATERIAAL: soeppan, keukenpapier.

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een scheutje olijfolie op medium vuur en fruit de ui aan.
2. Voeg de aardappelblokjes toe en blijf bakken en goed roeren tot ze lichtjes goudbruin zijn.
3. Voeg daarna de knoflook toe en bak nog een minuutje.
4. Voeg de kippenbouillon toe en laat koken.
5. Draai daarna het vuur zachter en laat 20 à 25 minuten pruttelen, totdat de aardappelen bijna uit elkaar vallen.
6. Mix de soep zodat 'ie mooi gebonden is maar zorg dat er hier en daar nog wat aardappelstukjes in zitten.
7. Voeg daarna de boerenkoolsnippers toe.
8. Zet het vuur lager en laat nog 10 minuten pruttelen.
9. Breng op smaak met zout en peper en voeg de appelciderazijn toe.
10. Bak de chorizoplakjes krokant in een aparte koekenpan en laat uitlekken op een velletje keukenpapier.
11. Verdeel de soep over kommen en maak af met de knapperige chorizo.
12. Lekker met een stukje stokbrood om te soppem.

* Bij het gebruik van een bouillon of bouillonblokje neem dan een met minder zout. **Advies: voedingscentrum.nl**

** Als je de soep invriest, dan laat je de ingrediënt(en) die je er overheen strooit weg, deze komen na het ontdooien en opwarmen beter tot hun recht, dan erin voor het invriezen.

BRON: culy.nl

