

Boerenkool soep

een variatie op de Portugese Caldo Verde

Hoofdgerecht voor 4 personen

Ingrediënten

- 200 g boerenkool (of palmkool als u die op de tuin heeft staan), zeer fijn gesneden zonder nerven
- 1 Spaanse peper in ringetjes, zadjes verwijderd
- 1 1/2 blokje groentebouillon
- 0,5 dl olijfolie
- 1 chorizoworst in tweeën
- 1 laurierblaadje
- 3 tenen knoflook in stukjes
- 1 ui gesnipperd
- 500 g aardappelen geschild

Bereiden

- Zet 1,5 liter water op het vuur met daarin 500 gram geschilde aardappelen, 1 gesnipperde ui, knoflook, 1 blaadje laurier, 1 hele chorizo worst en 0,5 deciliter olijfolie.
- Doe er 1 1/2 blokje groentebouillon bij en breng het geheel aan de kook.
- Haal, als de aardappels gaar zijn, de chorizo uit de pan en pureer de rest.
- Voeg 200 gram zeer fijngesneden boerenkool toe en laat het geheel zo'n tien minuten koken.
- Snijd de Chorizo in plakjes en voeg toe als de soep klaar is.
- Op smaak brengen met peper en (zee)zout & bij het opdienen tot slot afmaken met een scheutje olijfolie.

Bronvermelding

Bio aan huis/ Mieke Jansen