

# PORTUGESE CALDO VERDE MET AARDAPPEL, SPEK EN CHORIZO



GEZONDE EN LEKKERE LEEFSTIJL MET MONIQUE

## WAT HEB JE NODIG:

### WAT HEB JE NODIG:

50 ml olijfolie  
75 gr gerookt spek in blokjes  
1 rode ui gesnipperd  
2/3 knoflooktenen gehakt  
1/2 rode peper fijngesneden  
750 gr aardappelen iets kruimig,  
in dobbelsteentjes gesneden  
400 gr savooiekool of 400 gr  
palmkool, in reepjes gesneden  
200 gr chorizo in dobbelsteentjes  
gesneden  
kruiden naar smaak  
ca. 1 1/5 liter water  
2 lente-uitjes in ringetjes voor de  
garnering

**NB: voor 4 borden**

## WAT MOET JE DOEN:

### WAT MOET JE DOEN:

Verhit de olijfolie in een soeppan met dikke bodem en fruit daarin de spekblokjes, ui, rode peper en de knoflook tot gaar. Doe daarna de aardappelblokjes erbij, bak even mee en voeg dan het water toe. Zorg dat alles helemaal onder water staat. Breng aan de kook en draai het vuur daarna lager en laat zachtjes pruttelen. Voeg na 10 minuten de kool toe. Doe de chorizo blokjes in de pan als de aardappelblokjes uit elkaar beginnen te vallen. Draai dan als de chorizo ook warm is het vuur uit. Breng nog op smaak met zeezout als dat voor jou nodig is. Laat de soep nog 10 minuten rusten voordat je hem opdient. Garneer de borden met de lente-ui ringetjes. Eet lekker!

Lekker met sneetjes geroosterd desem brood van de Proeverij van Dwingeloo, verkrijgbaar in 3 verschillende soorten. Wit, meergranen en donker.

