
Portugese caldo verde

met chili-knoflook olijven & brood



Cooking Time



2 personen

Wat je van ons krijgt

- kruimige aardappels
- reepjes savooiekool
- tenen knoflook
- 1 pakje Olives & more chili-knoflook olijven
- groentebouillonblokjes ⁹
- uien
- boter ⁷
- groene paprika
- harissa kruidenmix
- ciabattabroodjes ¹

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- aardappelstamper
- bakpapier
- bakplaat
- dunschiller
- maatbeker
- middelgrote kookpan
- oven
- waterkoker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornameeljk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Je gebruikt hier de helft van de aardappels. De rest kun je gebruiken om bijv. frietjes van te maken of om (geschild en) gekookt in een salade of stampot te verwerken.

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/220°C. Schil **1/2 aardappels**, snijd in blokjes van 1cm (**zie tip**) Halveer **paprika**, verwijder kern en snijd in 2cm grote stukken. Halveer, pel en snijd **uien** in dunne halve ringen. Pel **knoflook** en snijd in dunne plakjes. Zet de **boter** in een kommetje op een lauwwarme plek. Breng 750ml water in een waterkoker aan de kook.



4. Harissaboter maken

Prak de **helft van de harissakruiden** door de **boter**. Breng op smaak met een beetje zout en evt. meer **harissakruiden**.



2. Soep starten

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote kookpan op middelhoog vuur. Voeg de **ui** met een snuf zout toe en bak in 3min glazig. Voeg de **aardappel, paprika** en **knoflook** toe en bak nog 2min. Voeg het zojuist gekookte water en de **savooiekool** toe. Verkruiemel de **bouillonblokjes** erboven. Kook de **groenten** 10-12min totdat de **aardappels** uiteen beginnen te vallen.



5. Soep afmaken

Breng de **soep** op smaak met peper en zout. Gebruik evt. een aardappelstamper om een deel van de **aardappels** te crushen.



3. Ciabatta's bakken

Leg intussen de **ciabattabroodjes** op een bakplaat met bakpapier en bak in 6-8 min in de oven af. Neem uit de oven en laat iets afkoelen.



6. Serveren

Giet de **soep** in de kommen en serveer de **olijven** in een schaaltje ernaast. Snijd de **broodjes** in sneetjes en besmeer met **harissaboter**.