



Cavolo Nero soep

Het is ca 40 jaren geleden dat we naar Portugal zijn geweest. Op de bonnefooi. Was leuk !

We waren nét over de grens, toen we 'Caldo Verde' soep hebben besteld. Ik was helemaal enthousiast, zulke lekkere soep. Jaren heb ik naar het recept gezocht. Thuis heb ik het

uitgevonden, het was de venkel die de heérlijke Mediterraanse smaak gaf. Mmmmm,.. !

Nodig voor 4 borden vol soep.

- Duimpje geraspte gember
- 125 gram goed gewassen cavolo nero, zonder nerf, fijn gesneden
- 10 draadjes saffraan
- 1 middelgrote knol venkel, fijn gesneden zonder hart en stelen
- 1 grote aardappel, geschild in kleine stukjes gesneden
- 0,8 liter groentenbouillon
- 50 ml kokosroom
- 1/2^e kleine theelepel gerookte paprikapoeder
- Peper en zout naar smaak
- Béétje limoensap, op het laatst toevoegen (ca 2 eetlepels)

Bereiden :

1. Verhit de olijfolie in een stevige pan met dikke bodem,. Ik doe dat in mijn kleine 'Swiss Diamond'.
2. Doe dan de gember, de venkelstukjes, de cavolo nero stukjes en de aardappel erin. Bak het zachtjes in de vette olijfolie, roer het regelmatig óm.
3. Na ca 12 minuten doe je de paprika poeder en de saffraan erbij. En de peper en zout.
4. Schenk de bouillon erbij en de kokosroom.
5. Laat het nog ca 5 minuten zachtjes koken.
6. Zet dan voorzichtig de snijmixer erop en maal alles tot een iets dikkere soep.
7. Proef even of het goed op smaak is.
8. "Versier" de soep met wat noten, zoals geschaafde amandelen. En een beetje verse tuinkers en roer er de limoensap doorheen

Eet het met stevig grof boerenbrood, om erin te soppen. Mmmmmm,.....

Dit is soep om te 'schrokken', dan wordt het stil aan tafel, en men houdt de inhoud van de pan in de gaten. Is er nog een beetje voor mij over ????

Met een hartelijke groet van Tienieke en eet smakelijk ☺