

Broodsoep



Maaltijdsoep

soep

4 personen

Land: Portugal

Bereidingstijd: 15 minuten

Seizoen: het hele jaar door



Ingrediënten

- 3 el olijfolie
- 6 dikke sneden stevig brood in blokjes gesneden
- 2 uien fijn gesneden
- 4 teentjes knoflook uitgeperst
- 1,5 liter goede kippenbouillon
- 10 gr fijngehakte verse koriander
- zout
- vers gemalen peper
- 1 tl azijn
- 4 eieren op kamertemperatuur

Bereidingswijze

1. Verhit 2 lepels van de olie in de pan en bak het brood goudbruin. Haal het uit de pan en laat het uitlekken op keukenpapier. Verhit de rest van de olie in een steelpan op een middelhoog vuur. Bak de knoflook en de ui tot ze zacht zijn. Voeg de kippenbouillon toe en breng aan de kook. Laat 5 minuten sudderen.
2. Voeg de koriander toe en breng op smaak met zout en peper. Vul ondertussen een braadpan met 2 cm water. Voeg de azijn toe en breng aan de kook op een heel laag vuur. Breek de eieren in het water en laat koken tot de eiwitten net gaar zijn. Haal ze met de schuimspaan uit de pan. Schep de bouillon in kommen en schep er het brood en een ei op.

Tenslotte

Acordas zijn in Portugal voedzame, dikke broodsoepen die gemaakt zijn van eenvoudige, goedkope ingrediënten, oorspronkelijk bedoeld om de honger van boeren tijdens of na een dag hard werken te stillen. Bovenstaande acorda is de bekendste - ze is eenvoudig te bereiden, maar moet het wel hebben van een goede bouillon en goed brood. Een stevige soep op basis van oudbakken brood met een bouillon met knoflook en koriander en gepocheerde eieren. Soms wordt deze basissoep nog uitgebreid met groenten en witte vis zoals kabeljauw, zodat je een stevige maaltijdsoep krijgt. Een prima recept om je oudbakken brood op te maken. Als je geen oudbakken brood hebt, kan je de blokjes brood op een bakplaat, gedurende +/- 1 uur, in een op 120°C voorverwarmde oven laten drogen. In heel Europa wordt aan restverwerking gedaan, dus elk land heeft wel een recept voor een broodsoep. De volgende variant op de traditionele broodsoep – met eieren – wordt met name in Duitsland in de regio Opper-Palts op de volgende manier bereid. Voor de **Duitse Broodsoep** snij je 100 gr oud boerenbrood in kleine stukjes en bak ze in boter of reuzel. Pel 1 ui en hak deze fijn. Voeg toe aan de broodstukjes. Bestrooi met 1 el bloem en bak al roerend nog even verder. Giet 1,5 liter vleesbouillon erbij. Voeg 1 uitgeperste knoflookteentje toe. Breng aan de kook en laat gedurende een half uur zachtjes koken. Roer in een soepterrine 2 eidooiers met 3 el room door elkaar. Giet het bouillonmengsel erbij en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Snijd een paar verse sneetjes boerenbrood in blokjes en bak ze zachtjes in een pan. Knip 1 bosje bieslook in stukjes en strooi deze samen met de broodblokjes over de soep. Tot slot **Toscaanse Broodsoep**. Verhit in een grote pan wat olijfolie op en voeg 1 fijngesneden rode ui toe. Breng op smaak met zout en gemalen peper en bak ongeveer 8 tot 10 minuten tot de ui zacht is en geurt. Doe er 3 fijngesneden knoflook bij en bak 2-3 minuten. Voeg 1 kopje witte wijn toe en kook tot het tot de helft is ingekookt. Roer 1 kg in blokjes gesneden rijpe tomaten toe. Breng op smaak met zout en kook 12 tot 15 minuten tot de tomaten zacht zijn. Voeg 10 fijngesneden basilicumblaadjes toe. Pureer het tomatenmengsel met de staafmixer. Voeg 2 kopjes tomatensap toe en 2 kopjes in blokjes gesneden brood toe. Kook de soep ongeveer 20 minuten op een middelhoog vuur tot het brood volledig is opgelost. Proef de soep en breng op smaak met peper en zout. Schep de soep in kommen en serveer gegarneerd met geraspte Parmezaanse kaas, basilicum en een scheutje olijfolie.