



Stap 4

## Portugese broodsoep

STAP 4

2 personen

### Dit recept bevat

½ portie eiwit | 1 portie graanproducten

### Ingrediënten

2 sneetjes (oud) brood, in blokjes | 2 teentjes knoflook, geperst  
| ½ bosje koriander | 750 ml bouillon | 2 eieren | 2 el olijfolie |  
peper | snufje zout | olijfolie

### Bereiding

Maak een pasta van de geperste knoflook, een deel van de koriander en het zout. Verdeel de pasta over twee soepkommen.

Verdeel de bouillon over de soepkommen en roer het goed door elkaar met de pasta.

Breng op smaak met wat olijfolie en peper.

Pocheer de eieren en houd deze even apart.

Voeg de stukjes brood aan de soepkommen toe en laat het even staan, zodat het brood de soep kan opnemen.

Leg het gepocheerde eitje in de soepkom en garneer het geheel met wat korianderblaadjes.