



Soepen

Salmorejo

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 kilogram tomaat
2 lookteentjes (geplet)
3 sneetjes wit brood
1 deciliter olijfolie
1 theelepel zout
1 eetlepel witte wijnazijn
4 eetlepels serranoham (fijngesneden)
1 ei (hardgekookt, grof gehakt)
crouton

Bereidingswijze

Ontvel en ontpit de tomaten en doe het vruchtvlees in een blender samen met de look. Laat het brood enkele seconden weken in water. Pers er met de hand het vocht uit en voeg het brood toe aan de tomaten. Pureer dit tot je een heel glad mengsel hebt.

Voeg dan de olijfolie, de wijnazijn en het zout toe. Nog tien seconden mixen en dan 2 uur in de koelkast plaatsen. Verdeel de Salmorejo over 4 borden en garneer met croutons, ei, Serrano-ham en enkele druppels olijfolie.

