



KOKEN MET EEN BUDGET

Koude dikke tomatencrème uit Córdoba

VOORGERECHT

🕒 35 + 30 minuten

4 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 2 dikke sneetjes grof bruin brood
- 🛒 3 eieren
- 🛒 700 g tomaten
- 🛒 2 teentjes knoflook
- 🛒 1 tl zout
- 🛒 1 snufje paprikapoeder mild
- 🛒 1 snufje cayennepeper
- 🛒 100 ml olijfolie extra vierge
- 🛒 4 el witte-wijnazijn
- 🛒 100 g serranoham (dikke plak)
- 🛒 2 takjes peterselie

MATERIAAL: keukenmachine

ZO MAAK JE HET:

1. Sneetjes brood weken in laagje koud water.
2. Intussen eieren in ca. 10 minuten hard koken, laten schrikken en laten afkoelen.
3. Intussen tomaten inkruisen, enkele seconden onderdompelen in kokend water, afspoelen onder koud water, ontvellen, halveren, zaadjes verwijderen en tomaten in blokjes snijden.
4. Knoflook pellen en snipperen.
5. Brood uitknijpen. I
6. n keukenmachine brood, tomaten en knoflook pureren.
7. Zout, paprikapoeder en cayennepeper toevoegen.
8. Al mengend olie in dunne straal toevoegen.
9. Azijn erdoor mengen.
10. Mengsel in koelkast in ca. 30 minuten (of tot gebruik) goed koud laten worden.
11. Eieren pellen en in blokjes snijden.
12. Serranoham in heel kleine blokjes snijden.
13. Peterselie fijnhakken.
14. Salmorejo in soepkommen scheppen en ei, serranoham en peterselie erover verdelen.
15. Serveren met knapperig grof bruin brood.



Bron: [ah.nl](https://www.ah.nl)