



Gazpacho van tomaten en oud brood - Salmorejo

Tijdens de warme maanden mag een lekkere Spaanse gazpacho niet ontbreken. Deze verfrissende koude soep met groenten of fruit is een perfect voorgerecht, amuse, tapas of tussendoortje. Eigenlijk kan het altijd wel geserveerd worden. Volg de makkelijke stappen en bereid je voor op de lekkere smaken!



2 PERSONEN

⌚ 15 minuten + 1 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 150 g (oud) brood, stokbrood of ciabatta
- 🍴 1 kg rijpe tomaten, in partjes
- 🍴 2 teentjes knoflook
- 🍴 3 el rode wijnazijn
- 🍴 1 tl paprikapoeder
- 🍴 75 ml olijf- of pistacheolie
- 🍴 Peper en zout
- 🍴 20 g pistachenoten
- 🍴 4 plakjes Iberico ham
- 🍴 300 g straciatella kaas* of burrata

MATERIAAL: blender, keukenmachine of (krachtige) staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Besprenkel oud stokbrood of ciabatta met water en laat minimaal 10 minuten staan, om week te worden.
2. Voeg de gesneden tomaten toe aan de blender samen met de knoflook, rode wijnazijn, paprikapoeder, olie (pistache- of olijfolie) en het geweekte brood.
3. Strooi ook peper en zout in de blender naar smaak en meng tot een gladde soep.
4. Laat de soep vervolgens minimaal 1 uurtje staan in de koelkast om op temperatuur te komen, en zodat de smaken goed mengen met elkaar.
5. Rooster ondertussen de pistachenoten in een droge pan en hak ze grof zodra ze zijn afgekoeld.
6. Bak de Spaanse ham krokant in een andere pan en laat uitlekken op keukenpapier.
7. Verdeel de soep over de kommen en schep de straciatella erbovenop.
8. Maak af met de grof gehakte pistachenoten en bestrooi met grof zeezout.

* Straciatella kaas is een Italiaanse kaas, die ook wel wordt aangeduid als *straciatella di bufala*. Daarmee geeft deze kaas zichzelf ook meteen een beetje prijs: hij wordt gemaakt van buffelmelk. Het is dan ook een broertje van mozzarella en burrata, met best wel wat gelijkenissen. Net als burrata en mozzarella is deze kaas ook wit, alleen iets anders qua textuur en consistentie. Waar mozzarella een stevig bolletje is en burrata een zacht bolletje met vloeibare kern, is straciatella kaas eerder te beschrijven als een soort uitgelopen burrata. Alsof je de alleen de binnenkant eet, zeg maar. Een beetje een mengeling tussen het draderige van mozzarella en het romige van burrata. De draden zijn overigens wel lekker zacht. Te koop bij de ruim gesorteerde supermarkt.

TIP: Als je soep over hebt, zet deze dan terug in de koelkast, morgen is deze net zo lekker, zo niet nog smakelijker!

BRON: culy.nl