



Gazpacho van tomaten met Serrano ham

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

⌚ 20 minuten + 2 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 1200 g tomaten, rijp
- 🍞 2 sneeën brood, dik gesneden
- 🧄 2 tenen knoflook, gepeld
- 🍷 2-3 el rode wijnazijn
- 🌿 6 el olijfolie extra vergine + extra
- 🥚 2 eieren
- 🍖 75 g Serrano ham
- 🌿 2 el peterselie, gesneden

MATERIAAL: blender of (krachtige) staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Breng een pan water aan de kook.
2. Kruis intussen de tomaten bij de steelaanzet in en scheur het broodkruim in stukken en week het in een schaalje koud water.
3. Dompel de tomaten, een voor een, geprikt aan een vork, 15-20 tellen in het kokende water.
4. Laat afkoelen in koud water en trek de vellen er af.
5. Snijd de tomaten in kwarten en verwijder de zaadlijsten.
6. Pureer de tomaten met de knoflook en het brood in de blender of met de staafmixer.
7. Breng de soep op smaak met de azijn, olijfolie en zout en peper.
8. Zet de soep zeker 2 uur in de koelkast, liever nog een hele dag of nacht.
9. Kook de eieren in 8 minuten net hard.
10. Laat de eieren schrikken onder koud stromend water.
11. Pel ze en hak grof. Verhit de olie in een koekenpan.
12. Scheur de ham boven de pan in repen en bak in 2-3 minuten krokant.
13. Verdun de soep eventueel met wat extra olijfolie en/of water en proef of er nog extra zout of peper bij moet.
14. Schenk de salmorejo in glazen of kommen en garneer met de eieren, de ham, de peterselie en een extra straaltje olijfolie.

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

BRON: deliciousmagazine.nl

