



Salmorejo cordobés

Een dikke, romige koude tomatensoep uit Córdoba, verrijkt met brood en olijfolie en afgewerkt met serranoham en ei.

| | | |
|---------------|----------|-------------|
| VOORBEREIDING | PORTIES | CATEGORIE |
| 15' | 4 | Soep |

Ingrediënten

- 1 kg rijpe tomaten
- 150 gr oud witbrood zonder korst
- 1 teentje look
- 120 ml extra vierge olijfolie
- 1 el sherryazijn
- zout naar smaak
- 80 gr serranoham, in blokjes
- 2 hardgekookte eieren, gehakt

Bereidingswijze

1. Was de tomaten, verwijder het kroontje en snijd ze in grove stukken.
2. Doe de tomaten met de look in een blender en mix tot een gladde massa.
3. Voeg het in stukken gescheurde brood toe en laat het enkele minuten weken in het tomatensap.
4. Mix opnieuw en giet er dan al mixend de olijfolie in een dunne straal bij, zodat de soep dik en romig emulgeert.
5. Breng op smaak met de sherryazijn en zout. Mix nog even door tot alles egaal is.
6. Zeef de soep desgewenst voor een extra fijne textuur en zet minstens 2 uur koud.
7. Schep in kommen en werk af met de blokjes serranoham, gehakt ei en een scheutje olijfolie.
8. Serveer goed gekoeld als frisse voorgerecht op een warme dag.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)