



Salmorejo met serranoham en ei

en crostini met basilicumtapenade



ca. 30min



2 personen

Salmorejo is een heerlijke koude soep die een beetje lijkt op gazpacho. Het is een Andalusische variant die altijd op basis van tomaten en brood wordt gemaakt. Het maakt de soep romiger en steviger dan de meeste gazpacho's. Onze salmorejo wordt getopt met ei, serranoham en wat basilicumtapenade. Je serveert 'm met crostini met nog meer tapenade.

Wat je van ons krijgt

- 2 biologische eieren ³
- 1 teen knoflook
- 1 baguette ¹
- 5 tomaten
- 10g verse basilicum
- 1 zakje groene olijven
- 1 pakje serranoham

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- staafmixer met beker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 595kcal, vet 36.8g, koolhydraten 43.2g, eiwit 23.9g



1. Brood roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Breng in een kleine kookpan voldoende water aan de kook voor de **eieren**. Pel de **knoflook** en hak de **helft** fijn. Snijd de **baguette** in plakjes en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Rooster in 6-8min goudbruin in de oven en laat dan afkoelen.



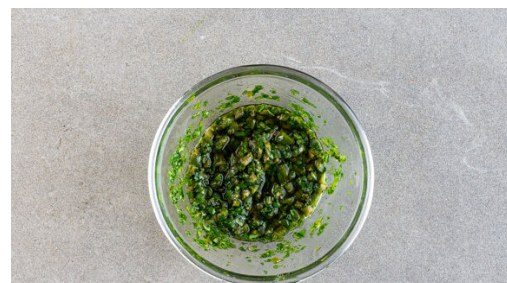
4. Salmorejo pureren

Scheur de **helft van het brood** in stukjes en voeg ze met de **ongehakte knoflook**, 2el olijfolie, 2el azijn en een flinke snuf zout toe aan de **tomaten**. Pureer zo glad mogelijk. Voeg indien nodig 50-100ml water toe, maar zorg ervoor dat de **soep** niet te dun wordt. Breng op smaak met peper en zout.



2. Eieren koken

Leg de **eieren** voorzichtig in het kokende water en kook ze in 8-10min hard. Laat ze schrikken onder de koude kraan, pel ze dan en snijd ze grof.



5. Topping voorbereiden

Snijd de **basilicum incl. steeltjes** fijn. Snijd de **olijven** ook fijn. Meng de **basilicum** en **olijven** met de **gehakte knoflook**, 1el olijfolie, 2tl azijn en een snuf peper en zout.



3. Tomaten snijden

Snijd de **tomaten** in vieren, verwijder de pitjes en doe het vruchtvlees in een hoge (maat)beker.



6. Serranoham scheuren

Scheur de **serranoham** in hapklare stukjes. Verdeel de **salmorejo** over diepe borden of kommen en verdeel het **ei** en de **serranoham** erover. Bestrijk de **rest van het brood** met wat **tapenade**. Top de **salmorejo** met de **rest van de tapenade** en serveer met de **crostini**.