



Gazpacho op Cordobase wijze

en toast met Serranoham



20-30min



2 personen

Deze heerlijke soep komt uit de Spaanse streek Cordoba en wordt daar Salmorejo genoemd. Traditioneel maak je de soep van brood, zodat 'ie een stevige consistentie krijgt. Met de zon op haar hoogtepunt gaan wij voor een lichtere variant met verse groenten. Kleine tip: hoe langer de soep staat (hij blijft in de koelkast een paar dagen goed!), hoe dieper de smaken. Perfect in combinatie met de kruidentost belegd met Serranoham.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode paprika
- 1 minikomkommer
- 10g verse peterselie
- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 pak tomatenpassata
- 1 sachet srirachasaus
- 2 pistolets¹
- 1x plakjes Serranoham

Wat je thuis nodig hebt

- ei³
- olijfolie
- balsamicoazijn¹⁷
- peper en zout

Kookgerei

- bakplaat
- kleine kookpan
- maatbeker
- oven
- staafmixer

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

Kooktip

Je kunt de soep kort in de vriezer zetten, max. 10min anders bevriest de soep.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 601kcal, vet 25.9g, koolhydraten 64.6g, eiwit 21.6g



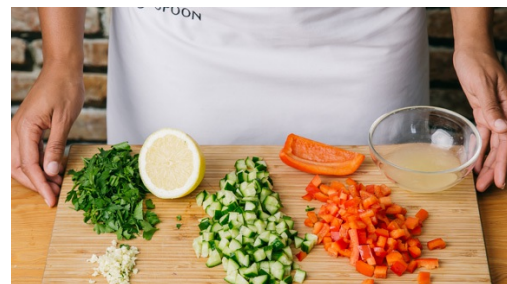
1. Ei koken

Verwarm de oven voor op 200°C. Breng licht gezouten water in een kleine kookpan aan de kook. Gebruik een eetlepel om voorzichtig het ei in het water te laten glijden. Kook het ei 7-8min (voor dit gerecht is het de bedoeling dat het eitje hardgekookt is). Giet af en laat het ei in koud water staan tot stap 5.



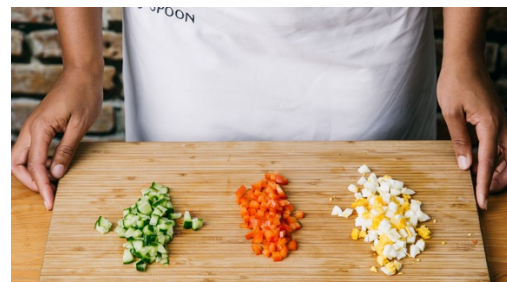
4. Brood bakken

Snijd de **pistolets** in de lengte doormidden en leg ze op een bakplaat. Hak de **rest van de peterselie** fijn. Meng **3/4e van de gehakte peterselie** met de **knoflook**, 1-2el olijfolie en een flinke snuf zout en peper. Verdeel de **kruidenolie** over de **pistolets**. Bak ze 6-8min in de oven tot het **brood** goudbruin en knapperig is.



2. Groenten snijden

Verwijder zaden en zaadlijsten en snijd **3/4e van de paprika** en **3/4e van de minikomkommer** in blokjes en houd de **rest** apart voor stap 5. Hak de **helft van de peterselie** grof. Pel de **knoflook** en hak fijn (als je niet van rauwe **knoflook** houdt, kun je deze ook voor een ander recept bewaren). Halveer de **citroen** en pers **1 helft** uit.



5. Topping afmaken

Pel het afgekoelde ei. Snijd het ei en de **rest van de paprika** en **komkommer** in kleine blokjes. Neem de **gazpacho** uit de koelkast of vriezer. Proef en breng de **gazpacho** evt. op smaak met **meer paprikapoeder**, **citroensap** en/of zout en peper.



3. Gazpacho maken

Doe de **paprika**- en **komkommerstukjes** met de **gehakte peterselie**, 2el olijfolie, **1-2el citroensap**, een flinke snuf **gerookt paprikapoeder**, 1el balsamicoazijn, de **tomatenpassata**, **1/2-1tl srirachasaus**, 100ml water en een snuf zout in een kookpan of hoge (maat)beker. Pureer met een staafmixer glad en zet de **gazpacho** tot aan het serveren koud (**zie kooktip, links**).



6. Serveren

Beleg de **toasts** met **serranoham**. Schenk de **gazpacho** in kommen of diepe borden en garneer met de **komkommer**, **paprika**, ei en de **rest van de peterselie**. Serveer de **gazpacho** met de **toasts**.