



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

- 2 eieren ³
- 1 rode paprika
- 1 minikomkommer
- 10g verse peterselie
- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 pak tomatenpassata
- 1 zakje sriracha
- 2 broodjes ¹
- 1x plakjes serranoham

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- 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 ook in de vriezer zetten. Doe dat max. 10min anders bevriest de soep.

Allergenen

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

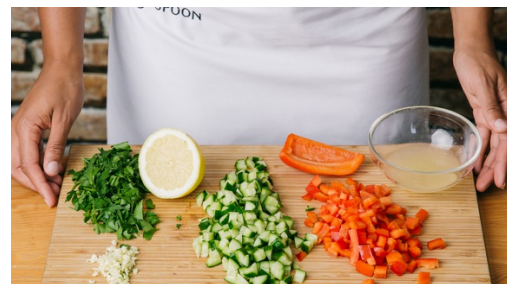
Voedingswaarde per portie

calorieën 691kcal, vet 29.4g, koolhydraten 84.2g, eiwit 23.8g



1. Ei koken

Verwarm de oven voor op 200°C. Doe **1 ei** en genoeg water in een kleine kookpan. Breng aan de kook en kook het **ei** 7-8min (het **ei** moet hardgekookt zijn). Giet af en laat het ei in koud water afkoelen tot stap 5.



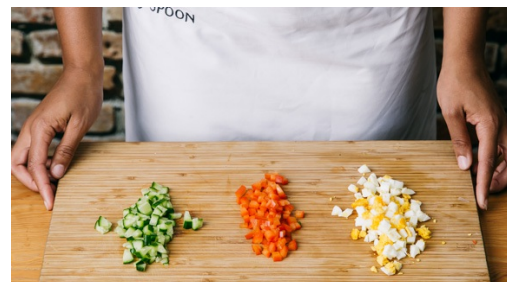
2. Groenten snijden

Verwijder de kern snijd **3/4e van de paprika** en **3/4e van de minikomkommer** in blokjes. 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 het ook voor een ander recept bewaren). Pers **een citroenhelft** uit.



4. Brood bakken

Hak de **rest van de peterselie** fijn. Meng **3/4e van de peterselie** met de **knoflook**, 1-2el olijfolie en een flinke snuf zout en peper. Snijd de **broodjes** open. Leg ze op een bakplaat en bestrijk met de **kruidenolie**. Bak ca. 5min in de oven tot het **brood** goudbruin is en knapperig is.



5. Topping afmaken

Pel het **ei** en snijd in blokjes. Snijd ook de **rest van de paprika** en **komkommer** in 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 azijn, de **tomatenpassata**, **1/2-1tl srirachausaus**, 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 tip, links**).



6. Toast beleggen

Beleg de **toast** met **serranoham**. Verdeel de **soep** over de kommen en garneer met **komkommer**, **paprika**, ei en **peterselie**. Serveer de **gazpacho** met de **serranoham-toast**.