

voor 2 personen

# RECEPT



## KOUDE SPAANSE TOMATENSOEP (SALMOREJO)

### Je hebt nodig:

- \* 5 rijpe tomaten
- \* 65 ml extra vergine olijfolie
- \* 1 teentje knoflook fijngehakt
- \* Binnenkant van 1 klein stokbrood of baguette
- \* ½ eetlepel sherry azijn
- \* 1 ei
- \* 3 plakjes Serranoham



### Bereidingswijze:

- 1) Ontvel de tomaten, d.w.z. dompel ze even onder in kokend water en direct daarna in koud water.
- 2) Snijd de tomaten in stukken maar verwijder wel de kroontjes.
- 3) Doe dit in een blender en maal fijn. Doe de binnenkant van het stokbrood in stukjes erbij met de knoflook, azijn en snufje zout.
- 4) Blend tot alles helemaal fijn is. Voeg terwijl de machine draait langzaam de olijfolie toe.
- 5) Zet in de koelkast voor minimaal 1 uur.
- 6) Kook het ei, koel af, pel en snijd in blokjes. Snijd de Serranoham in blokjes. Serveer de soep met de blokjes ei en Serranoham.

