



Salmorejo cordobés

Een dikke, romige koude tomatensoep uit Córdoba, verrijkt met oud brood en extra vierge olijfolie, en afgewerkt met serranoham en hardgekookt ei. Een klassieke zomerse specialiteit uit de Andalusische keuken.

VOORBEREIDING

15'

PORTIES

4

CATEGORIE

Voorgerecht

Ingrediënten

- 1 kg rijpe tomaten
- 150 gr oud witbrood zonder korst
- 1 teentje knoflook
- 120 ml extra vierge olijfolie, plus een scheutje extra om af te werken
- 1 eetlepel sherryazijn
- zout naar smaak
- 80 gr serranoham, in fijne reepjes of blokjes
- 2 hardgekookte eieren, grof gehakt

Bereidingswijze

1. Was de tomaten, verwijder het kroontje en snijd ze in grove stukken.
2. Scheur het brood in stukken en laat het 5 minuten weken in een kom met wat van het tomatenvocht of water, zodat het goed verzadigd is.
3. Doe de tomaatstukken samen met de knoflook in een krachtige blender en mix tot een gladde massa.
4. Voeg het geweekte brood toe en mix opnieuw tot alles volledig opgenomen is.
5. Giet er al mixend de olijfolie in een dunne straal bij, zodat de soep dik en romig emulgeert.
6. Breng op smaak met de sherryazijn en zout. Mix nog een laatste keer kort door tot alles egaal en glad is.
7. Zeef de soep desgewenst door een fijne zeef voor een extra fluweelzachte textuur.
8. Dek af en zet minstens 2 uur in de koelkast voor gebruik.
9. Schep de gekoelde soep in diepe borden of kommetjes en werk af met de serranoham, het gehakte ei en een scheutje extra vierge olijfolie.

Tip

Gebruik tomaten die volledig rijp zijn, bij voorkeur vleestomaten. Hoe rijper de tomaten, hoe zoeter en voller de smaak van de salmorejo. Zet de soep ruim op voorhand in de koelkast: hij smaakt het best ijskoud.

Lekker met

Knapperig geroosterd brood of een snede rustiek landbrood.

Dranktip

Combineer met een gekoelde fino of manzanilla sherry uit Jerez voor een authentieke Andalusische ervaring.