



Andalusische gazpacho

en toast met serranoham



20-30min



Voor 3-4 personen

Deze krachtpatser van een soep komt uit de Spaanse streek Andalusië en wordt volgens traditioneel recept met brood gemaakt, 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 deze kruiden toast belegd met serranoham.

Wat je van ons krijgt

- serranoham
- balsamicoazijn ¹²
- blik tomatenpassata
- rode paprika's
- zakje Let's Salsa Smoking Bell Pepper saus
- teen knoflook
- baguettes ¹
- komkommer
- gemalen komijn
- citroen
- verse peterselie

Wat je thuis nodig hebt

- 2 eieren ³
- olijfolie
- zout
- zwarte peper

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 570.0kcal, vet 21.6g, eiwit 21.1g, koolhydraten 65.8g



1. Ei koken

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/225°C. Doe water in een kleine kookpan en voeg 2 eieren toe. Breng het water aan de kook. Kook de eieren 8min, giet af en spoel onder koud stromend water af. Pel de eieren en zet opzij.



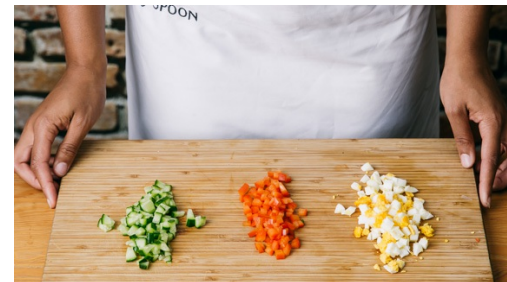
4. Brood bakken

Snijd de **baguettes** in de lengte open en halveer elke broodhelft. Hak de **rest van de peterselie** fijn. Meng **3/4 van de peterselie** en de **knoflook** met 1-2el olijfolie. Besmeer de **toast** met de **kruidenolie** en bestrooi met zout en peper. Bak de **toasts** in 7-10min goudbruin en knapperig.



2. Groenten snijden

Halveer intussen de **paprika's**, verwijder zaden en zaadlijsten. Snijd **3/4 paprika** en **3/4 komkommer** in blokjes en houd de rest apart voor later. Hak de **helft van de peterselie** grof. Pel de **knoflook** en hak fijn (als je niet van rauwe knoflook houdt, kun je deze ook niet gebruiken). Halveer de **citroen** en pers **1 helft** uit.



5. Topping afmaken

Hak intussen de **rest van de paprika, komkommer** en de eieren in ca. 0,5cm grote blokjes. Neem de **soep** uit de koelkast of vriezer en breng op smaak met meer **komijn**, zout en peper, en evt. meer **citroensap**.



3. Gazpacho maken

Doe de **gehakte paprika, komkommer** en **peterselie** met 2el olijfolie, **1-2el citroensap**, **1tl komijn**, **balsamicoazijn**, **tomatenpassata** en **1/2 Let's Salsa saus** en een snuf zout in een hoge maatbeker. Doe 150ml water in het passatablik, draai rond en voeg de **inhoud** aan de maatbeker toe en pureer fijn. Zet de **soep** tot aan het serveren koud (**zie kooktip, links**).



6. Toast beleggen

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