

Salmorejo

Salmorejo is familie van de gazpacho maar meer uitgesproken van smaak. Dit komt omdat er geen water wordt gebruikt. Ook wordt er (gedroogd) brood aan toegevoegd waardoor de soep lekker vullend is en een tikje romig. Geloof ons: dit wil je echt proeven!

Menugang:	Voorgerecht
Type gerecht:	Visgerecht
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	75 minuten

Salmorejo is familie van de gazpacho maar meer uitgesproken van smaak. Dit komt omdat er geen water wordt gebruikt. Ook wordt er (gedroogd) brood aan toegevoegd waardoor de soep lekker vullend is en een tikje romig. Geloof ons: dit wil je echt proeven!

Bereidwijze

1. Scheur het brood in stukjes en laat het een uurtje weken in water.
2. Snijd elke tomaat in vieren en meng in een blender tot een gladde massa samen met de azijn, knoflook en zout.
3. Knijp het water uit het brood en voeg het toe aan de tomaten, mix tot een glad mengsel.
4. Open het kleine dekseltje van je blender en voeg langzaam de olijfolie toe terwijl je blijft mixen. Voeg naar wens zout toe en indien nodig meer azijn toe.
5. Laat de soep minstens een uur koelen in de koelkast. Serveer de soep met een paar sardines, wat rode ui en verse groene kruiden.

TIP Heerlijk met een bruschetta met knoflookolie.

Ingrediënten

- 1,5 kg rijpe tomaten
- 300 gram wit stokbrood of ciabatta zonder korst
- 120 ml olijfolie
- 1 eetlepel balsamico azijn
- 2 teentjes knoflook
- 1 blikje Formosa sardines in pikante tomatensaus
- Peterselie of basilicum
- Dingesneden rode ui

accessoires