

## Salmorejo Cordobés

### Ingrediënten:

4 à 5 rijpe tomaten, zonder het groen  
150 g wit broodkruim  
1 teentje knoflook  
2 dl goede olijfolie  
1 eetlepel jerez azijn (mag ook andere soort zijn)  
2 waterijsblokjes  
1 theelepel zout

### Voor de versiering:

Jamón (Ibericoham of Serranoham) in fijne reepjes  
Hardgekookt ei met de vork geplet

### Bereiding:

Vierendeel de tomaten.

Pel de knoflook

Doe dit en de rest van het ingrediëntenlijstje over in de mengbeker en pureer tot een vloeibare soep.

Stel in: 1 min / stand 8

Serveer koel in een glaasje of klein kommetje.

Versier in het midden met geplet ei en gesnipperde Spaanse ham

### Weetje:

Salmorejo is een heerlijke koude dikke soep uit Cordoba die daar meestal als tapashapje of als voorgerecht wordt geserveerd in combinatie met lokale Jamón.

