Spaanse knoflooksoep (Sopa de ajo)

Ingrediënten

4

- 1,5 l runderbouillon
- 1 dl olijfolie
- 200 g witbrood
- 100 g Bresc Andalusische knoflookpuree
- 50 g Seranoham
- 50 g chorizo
- 10 g Bresc Gegrilde paprikapuree
- 4 st eieren
- 4 tk bladselderij
- peper en zout

Bereidingswijze

Snijd de ham in reepjes en de chorizo in blokjes. Snijd het brood in grove stukken. Doe de helft van de olie in de pan bak het brood rondom bruin. Bak in de overige olie de ham en chorizo. Voeg de knoflookpuree toe en verwarm mee. Voeg de paprikapuree en runderbouillon toe en kook gedurende 10 minuten op zacht vuur. Breng op smaak met peper en zout. Verwarm de oven op grillstand. Vul vier kommen met de soep en breek boven iedere kom een ei. Zet de kommen op de grill totdat het eiwit gestold is. Garneer met de croutons en takje bladselderij.

Gebruikte bresc producten

Bresc Gegrilde paprikapuree 450g

Bresc Spaanse knoflookpuree uit Andalusië 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000