

Spaanse koude knoflooksoep

*Bereidingstijd: ca. 15 minuten
+ 1 tot 2 uur in de koelkast*

Ingrediënten voor 4 personen

500 g boerenbrood (zonder korst)
ca. 2 dl melk
4 teentjes knoflook
300 g blanke amandelen
ca. 5 el sherry azijn
ca. 1 dl koolzaadolie (of milde olijfolie)
peper en zout
1 appel en/of trosje pitloze druiven



Verdeel het brood in kleine stukjes en laat in een kom met een flinke scheut melk weken totdat ze zacht zijn.

Pel en halveer de teentjes knoflook.

Knijp het brood uit en doe samen met de knoflook, de amandelen (houd een paar achter ter garnering) en de sherry in een blender.

Voeg ca. 1 l koud water toe en pureer tot een gladde soep.

Voeg in een dun straaltje de olie toe en pureer tot een romige soep. Breng op smaak met peper en zout en eventueel nog extra sherry azijn.

Serveer de soep (ijs)koud met wat amandelen, druppels olie, gehalveerde druiven en of plakjes appel en geef er wat (flatbread of Spaanse zoete) crackers bij.