

Ingrediënten voor 4 personen

150 g fijngesneden serranoham  
50 g lookteentjes 50 g oud stevig  
wit brood in sneden 2 liter  
rondbouillon 5 cl olijfolie 2  
eetlepels paprikapoeder 1  
laurierblaadje 1 ei per persoon

**Tijd:** 20-30 min.

**Keuken:** Spaans

**Soort\_gerecht:** Soep

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee



## Spaanse looksoep

Pittige looksoep uit Spanje

### Bereidingswijze

1. Pel de look en snij in fijne plakjes. Snij de serranoham in fijne reepjes. 2. Verwarm de olie op een laag vuur met de plakjes look. Laat ze stoven en licht kleuren. Voeg de hamreepjes toe en roer stevig door elkaar. 3. Leg de helft van het brood in de pan. Laat het bakken en de olie opnemen. Draai de sneden om en bestrooi met paprikapoeder. Roer door elkaar zodat het brood bedekt is met paprikapoeder. 4. Overgiet met bouillon en voeg het laurierblaadje toe. Laat 20 minuten op een zacht vuurtje sudderen. Breng op smaak met peper en zout. Voeg de rest van het brood toe en laat zacht worden. 5. Verdeel de hete soep over kommen en breek een ei in elke kom. Werk af met wat fijngesnipperde groene kruiden.