



Sopas de ajo (castellana) 4 pers. (knoflooksoep)

Ingrediënten

- 8 teentjes knoflook
- 4 eieren
- 10 sneetjes droog brood (oud witbrood)
- 150 gr Serrano-ham
- 150 gr bacon
- 2 liter kip- en groentebouillon (blokjes)
- zout en peper naar smaak
- 40 ml olijfolie
- 2 dessertlepels zoete paprikapoeder



Bereidingswijze

1. Pel de knoflook en snijd in dunne plakjes.
2. Scheur het brood.
3. Snijd de bacon in blokjes.
4. Schenk de olie in de pan en bak de knoflook aan.
5. Voeg daarna het brood, de ham, de bacon en het paprikapoeder toe. Bak dit even mee.
6. Breng intussen de bouillon aan de kook in een aparte pan.
7. Voeg alles toe bij de bouillon, roer dit goed door en breng het geheel even aan de kook.
8. Voeg de eieren toe aan de bouillon en roer goed door.
9. Eventueel zout en peper naar smaak toevoegen.