

MARLEY SPOON



Bruschetta's met chorizo

peperige rucola en zachte geitenkaas



ca. 20min



2 personen

Deze Spaans getinte bruschetta heeft voor iedereen iets in petto: een lekker kruidige noot dankzij de gedroogde chorizo, een zoetje met de rode paprika's en extra hartige twist met de kikkererwten. Natuurlijk willen we ook wat romigheid, dus top je het geheel af met verkrumelde geitenkaas. Daarnaast gebruik je voor dit recept alleen de oven en één pan, zo heb je meer tijd om van dit rustieke g...

Wat je van ons krijgt

- kikkererwten
- rode ui
- petit pain ¹
- knoflook
- gedroogde chorizo ⁷
- verse kruidenmix:
knoflookbieslook en peterselie
- gerookte paprikapoeder
- rode paprika
- rucola
- jonge geitenkaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- keukenrasp
- koekenpan
- oven
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

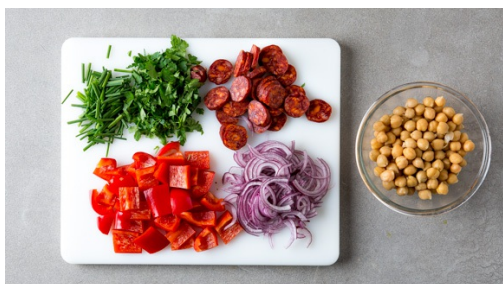
Je kunt je bruschetta's eventueel nog met een zachtgekookt eitje bovenop serveren.

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

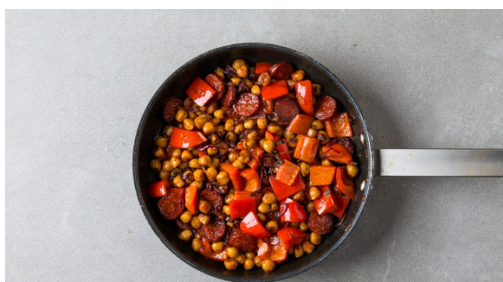
Voedingswaarde per portie

calorieën 800kcal, vet 35.6g,
koolhydraten 74.8g, eiwit 39.1g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 180°C hetelucht/200°C. Snijd de **chorizo** in 0,5cm dikke plakjes. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne halve ringen. Halveer de **paprika**, verwijder zaadlijsten en zaden en snijd in 2cm grote stukken. Giet de **kikkererwten** af en spoel ze schoon onder de kraan. Hak de **knoflookbieslook** en **peterselie** grof.



4. Azijn toevoegen

Voeg 1-2el azijn (bij voorkeur balsamico) aan de chorizopan toe, doe er de **paprika** bij en roer om te mengen. Bak nog ca. 5min totdat de **kikkererwten** knapperig beginnen te worden en breng alles op smaak met peper en wat zout. Let op: de **geitenkaas** en **chorizo** zijn van zichzelf al best zout!



2. Chorizo en ui bakken

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan op middellaag vuur en bak de **chorizoplakken** 2-3min. Zet het vuur middelhoog en voeg de **ui** toe, bak al regelmatig roerend 4-5min totdat de **ui** gekarameliseerd is. Voeg dan de **kikkererwten** toe en breng op smaak met het **gerookte paprikapoeder** naar wens.



5. Kruiden toevoegen

Neem de chorizopan van het vuur en roer de **rucola** er hand voor hand door, doe dan de **gehakte verse kruiden** erbij en roer door om te mengen.



3. Brood bakken

Pel en hak of pers intussen de **knoflook** fijn en meng met 2el olijfolie, peper en zout in een kommetje. Snijd de **petit pains** open, leg ze op een bakplaat met bakpapier en besprenkel met de **knoflookolie**. Bak de **broodjes** in 5-6min knapperig en goudbruin in de oven. Neem uit de oven en zet opzij.



6. Bruschetta's samenstellen

Plaats een getoast **broodje** op een bord en top met de **chorizo-mix**. Verkruiemel de **helft van de geitenkaas** erboven en serveer de **bruschetta's** warm. Gebruik de **rest van de kaas** voor een ander recept.