

OVENSCHOTEL MET CHORIZO



JE HEBT NODIG: (PER PERSOON)

-
- EEN KLEINE RODE BIET (EVENTUEEL VOORGEKOOKT)
 - EEN ZOETE AARDAPPEL
 - EEN HALF BLIKJE GEKOOKTE KIKKERERWTEN
 - EEN HALVE, KLEINE WINTERPEEN
 - EEN STUKJE CHORIZO (ZOVEEL JE WILT)
 - ONGEVEER TIEN GROENE OLIJVEN
 - EVENTUEEL EEN BEETJE RICOTTA
 - EVENTUEEL ZOUT
-

SCHIL DE ZOETE AARDAPPEL EN SNIJD DEZE IN BLOKJES (VRIJ GROF). SPOEL DE BLOKJES EVEN AF EN DOE ZE DAN IN KOKEND WATER (EVENTUEEL MET ZOUT). SCHRAP DE WINTERPEEN EN SNIJD DEZE IN STUKKEN. OOK DE WINTERPEEN GAAT IN HET KOKENDE WATER. SCHIL EN SNIJD DE BIET EN KOOK DEZE IN EEN APARTE PAN (OF SNIJD DE VOORGEKOOKTE IN STUKKEN).

GIET DE AARDAPPEL EN DE WORTEL AF (PRIK ER MET EEN VORK IN OM TE KIJKEN OF ZE GAAR ZIJN) EN DOE DEZE BIJ DE GESNEDEN BIET IN EEN OVENSCHAAL. GIET DE KIKKERERWTEN AF, SPOEL ZE NOG EVEN SCHOON EN DOE ZE BIJ DE WORTEL, AARDAPPEL EN BIET. MENG ALLES EVEN KORT DOOR ELKAAR. LEG ER DAN DE OLIJVEN OP (BEETJE VERSPREIDEN).

HAAL HET VELLETTJE VAN DE CHORIZO EN SNIJD DEZE IN BLOKJES. VERDEEL DE BLOKJES OVER DE GROENTE IN DE OVENSCHAAL EN ZET DE OVENSCHAAL IN EEN HETE OVEN.

LEG EVENTUEEL EEN SCHEP RICOTTA BOVENOP HET GERECHT.