

SPAANSE OVENSCHOTEL MET CHORIZO, GROENTEN EN AARDAPPELTJES

Land: Spaans

Maaltijd: Hoofdgerecht

Porties: 4 personen

Bereidingstijd: 15 minuten + 35 min. oventijd

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 600 gram krieltjes (de iets grotere soort)
- 1 chorizoworst
- 1 courgette
- 1 aubergine
- 1 rode paprika
- 250 gram cherrytomaatjes
- 1 grote ui
- 1/2 citroen (alleen het sap)
- olijfolie
- 1 el oregano
- 1 el rozemarijn (liefst vers)
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- 1 klein bosje platte peterselie

WAT GA JE DOEN

Verwarm de oven voor op 180°C.

Snijd de chorizo in kleine blokjes. Snijd de courgette en aubergine ook in blokjes (iets groter dan de chorizo). Snijd de ui in halve ringen en de paprika in reepjes.

Meng in een ovenschaal de chorizo, courgette, aubergine, paprika, ui en aardappeltjes door elkaar. Voeg de kruiden (behalve de peterselie) en het citroensap toe. Besprenkel royaal met olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Hussel alles goed door elkaar.

Bak de ovenschotel ca. 35 minuten in de oven tot alle ingrediënten goed gaar zijn. Hussel halverwege de oventijd de ingrediënten nog even goed door elkaar voor een gelijkmatige garing.

Halveer de cherrytomaatjes en meng ze door de ovenschotel. Hak de peterselie fijn en strooi over de schotel (ben ik op de foto vergeten).

