

Chorizo Crumble

Heb je nog wat chorizo over van je borrelplankje? En wat oud brood? Mooi! Daarmee maak je namelijk een super lekkere chorizo crumble. Een heerlijke smaakmaker voor over tal van gerechten. Bijvoorbeeld over een stuk witvis (heilbot of skrei), over gebakken gnocchi, pasta, of over gegrilde seizoensgroenten zoals bonen, boerenkool of snijbiet.

Menugang:	Bijgerecht
Type gerecht:	Hartig
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	15 minuten

Heb je nog wat chorizo over van je borrelplankje? En wat oud brood? Mooi! Daarmee maak je namelijk een super lekkere chorizo crumble. Een heerlijke smaakmaker voor over tal van gerechten. Bijvoorbeeld over een stuk witvis (heilbot of skrei), over gebakken gnocchi, pasta, of over gegrilde seizoensgroenten zoals bonen, boerenkool of snijbiet.

Bereidwijze

1. Snijd de chorizo in kleine stukjes en scheur het brood.
2. Verhit de olijfolie op middelhoog vuur en bak hierin het brood met de chorizo. De worst zal veel aroma, kleur en olie afgeven aan het brood, wat het extra smaak zal geven.
3. Als het brood mooi rood is verkleurt haal je het uit de pan en laat je het afkoelen op een bord met daaronder een stukje keukenrol om het overmatig vet op te vangen.
4. Stop de chorizo en het brood in een keukenmachine en voeg het citroensap, de peterselie en een draai zwarte peper toe. Zout hoeft je niet toe te voegen, omdat de chorizo al krachtig op zichzelf is.
5. Je crumble is nu klaar voor gebruik!

Ingrediënten

- 75 gram chorizo
- 50 gram oud (wit) brood
- 1 el Betis bakolijfolie
- 1 el peterselie
- ½ tl citroensap

accessoires

- Keukenmachine