



Hoofdgerechten

Patatas bravas met sjalotten en chorizo

Voor 4 personen.

Ingrediënten

20 sjalotten (gepeld)
750 gram krielaardappelen (gehalveerd)
100 gram chorizo (in blokjes)
olijfolie
1 lookteentje
1 theelepel paprikapoeder
1 eetlepel peterselie (grof gehakt)

Bereidingswijze

Doe de olijfolie in een pan die de warme goed geleidt. Plaats ze op het rooster van een hete barbecue. Doe er de sjalotjes, de aardappelen en de chorizoblokjes in. Een vijftal minuten goed roeren. Voeg dan de knoflook en het paprikapoeder toe.

Ongeveer 25 minuten tot een half uur op de barbecue laten staan. Regelmatig omroeren. Strooi er op het laatste de peterselie over.

Tip: In een gesloten barbecue heeft dit gerecht 5 minuten minder nodig.

