



KOKEN MET EEN BUDGET

Roerbak met chorizo

HOOFDGERECHT

🕒 25 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 125 g chorizo worst
- 🛒 ½ ui
- 🛒 ½ grote puntpaprika
- 🛒 250 g sperzieboontjes
- 🛒 350 g aardappelschijfjes of krieltjes
- 🛒 40 g feta

MATERIAAL: wok

ZO MAAK JE HET:

1. Snipper de ui en snijd de chorizo worst in plakjes.
2. Bak de chorizo in een pan.
3. Chorizo is vrij vet en bij verhitting komt er vet vrij.
4. Zodra dit gebeurt, voeg je de ui toe.
5. Voeg na een paar minuten de aardappeltjes toe en bak 15 minuten mee.
6. Voeg ook de sperziebonen toe en bak al scheppend nogmaals 15 minuten.
7. Snijd de puntpaprika in ringen en bak de laatste 3 minuten mee.
8. Maak het gerecht af met wat feta.
9. Zout toevoegen is niet nodig want feta en chorizo zijn beide al zout.

TIP: Je kunt de aardappeltjes en de boontjes van te voren voorgaren in een pan met water of in de magnetron om het gerecht sneller klaar te hebben. Vervang dan de 15 minuten in het recept door 5 minuten.

Bron: leukerecepten.nl

