



KOKEN MET EEN BUDGET

Spruitenspiesje met chorizo

BIJGERECHT

🕒 15 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 200 g spruitjes (gehalveerd, kort gekookt)
- 🛒 100 g chorizo (in halve dunne plakjes)
- 🛒 ½ bakje tomatenketchup

MATERIAAL: grillpan

ZO MAAK JE HET:

1. Steek de spruitjes samen met de chorizo aan spiesjes en gril kort in een grillpan.
2. Serveer met tomatenketchup of -salsa.

Tomatensalsa

- 🛒 ½ rode ui (gesnipperd)
- 🛒 ½ teentje knoflook (geperst)
- 🛒 ½ rode peper (fijnggehakt)
- 🛒 ¼ bosje koriander (fijnggehakt)
- 🛒 ½ tl komijnzaad (geroosterd) of komijnpoeder (djinten)
- 🛒 200 g tomaten (in kleine blokjes)
- 🛒 1 limoen (uitgeperst, schil geraspt)

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de rode ui, het teentje knoflook en de rode peper fijn.
2. Maal verder fijn in een vijzel.
3. Voeg ¼ bosje fijngesneden koriander en ½ tl geroosterd komijnzaad of gemalen komijn toe en maal tot een dikke pasta.
4. Rasp de groene schil van 1 schoongeboende limoen en pers de vrucht uit.
5. Snijd 200 g tomaten in kleine blokjes.
6. Voeg samen met het limoenrasp en -sap toe aan de salsa.
7. Roer goed door en serveer direct.

Bron: boodschappen.nl

