



Spaanse gebakken eieren met chorizo

2 personen – hoofdgerecht

30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 rode ui
- 150 g gegrilde rode paprika (pot)
- 50 gram chorizo
- ½ el olijfolie
- 400 g tomatenblokjes knoflook (blik)
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- ½ ciabatta (afbak)
- 125 g snoeptomaatjes
- 2 eieren

MATERIAAL: airfryer, ovenschaal voor airfryer

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de airfryer voor op 190°C.
2. Snijd de ui in halve ringen.
3. Laat de paprika's uitlekken en snijd in reepjes.
4. Snijd de chorizo in blokjes van 2 cm.
5. Besprenkel de ovenschaal met de olie en verdeel achtereenvolgend de tomatenblokjes, ui, paprikareepjes erover.
6. Bestrooi met het paprikapoeder en bak 18 minuten in de airfryer.
7. Bak intussen de ciabatta volgens de aanwijzingen op de verpakking in de oven knapperig.
8. Halveer de snoeptomaten.
9. Haal na 15 minuten de ovenschaal uit de oven.
10. Verdeel de snoeptomaatjes en chorizo erover.
11. Maak 2 kuiltjes in de saus en breek boven elk 1 ei.
12. Bak in 5-6 minuten in de oven gaar en tot het eiwit gestold is maar de eidooier nog zacht.
13. Breng op smaak met zout en peper.
14. Snijd het brood in sneetjes en serveer erbij.

BRON: boodschappen.nl

