

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals water, bak- en braadmiddelen, suiker, peper en zout, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



Chorizo ciabatta met paprika

of minder...

2 PERSONEN

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  2 kleine of 1 grote ciabatta
-  150 g chorizo, in de lengte gehalveerd
-  75 g pesto
-  200 g geroosterde rode paprika's, potje

MATERIAAL: grillpan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Leg de ciabatta erin om op te warmen.
3. Zet een grillpan op middelhoog vuur en bak de chorizo 5 minuten aan elke kant, of tot hij aan beide kanten licht angebrand en gaar is.
4. Open de opgewarmde ciabatta en smeer de pesto op de bodem.
5. Beleg met de rode paprika, vervolgens met de warme chorizo.
6. Strooi de rucola erover, leg de ciabatta dubbel, snijd hem doormidden en serveer.

Eet smakelijk!

BRON: [bbcgoodfood.com](https://www.bbcgoodfood.com)

