

Sobrasada

Ik vind de smaak van chorizoworst erg lekker maar houd niet zo van schijfjes worst. Sobrasada lost dat probleem op!

Ingrediënten 4 pers.

- 200 g zachte gedroogde chorizoworst, fijngesneden
- 75 g reuzel *)
- Gerookt paprikapoeder
 - 1 tl dulce
 - ½ tl pikant
- zout
- versgemalen peper

Bereidingswijze

- Smelt in een steelpan op zacht vuur de reuzel.
- Zeef de gesmolten reuzel
- Doe de chorizoworst, het paprikapoeder in de keukenmachine. Schenk geleidelijk de gesmolten reuzel erbij en maal tot een gladde massa.
- Proef en breng op smaak met zout en peper.
- Doe de Sobrasada in een schone, afgesloten pot en bewaar in de koelkast. Koel bewaard is sobrasada een aantal dagen houdbaar in de koelkast.

Heerlijk op een toastje of gewoon op brood.

Hulpmiddelen

Keukenmachine

Tips

*) Als je geen reuzel wilt gebruiken kun je kiezen voor 50 g ghee of 3-4 (olijf)olie

Bron: Traditioneel gerecht