



Gebakken chorizo op een bonte salade

met feta en een pistachedressing



ca. 25min



2 personen

Soms ben je gewoon door je kookinspiratie heen. Kan gebeuren! En daarom zijn wij er met originele ideeën en leuke twists op bekende recepten. Krokante plakjes chorizo ken je misschien al, maar heb je wel eens ui, paprika en rode biet opgebakken met sinaasappelsap? Nee, hadden wij ook nog nooit gedaan. Kom met ons op avontuur en ontdek hoe heerlijk deze combinatie is!

Wat je van ons krijgt

- 1x chorizo
- 1 gele paprika
- 1 rode ui
- 250g voorgekookte rode bieten
- 1 sinaasappel
- 15g verse kruidenmix: basilicum & dille
- 2 zakjes pistachenoten ¹⁵
- 50g feta ⁷
- 50g veldsla

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- schuimspaan
- keukenrasp
- citrusspers

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 581kcal, vet 39.8g, koolhydraten 33.0g, eiwit 21.5g



1. Chorizo bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1tl olijfolie en bak de **chorizo** 4-5min op middelhoog vuur. Regelmatig omdraaien. Schep uit de pan met een schuimspaan en zet opzij. Veeg de pan niet schoon.



2. Ingrediënten voorbereiden

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd het vruchtvlees in dunne reepjes. Pel en halveer de **ui** en snijd deze ook in dunne reepjes. Halveer de **rode biet** en snijd deze in dunne plakjes. (**Tip:** rode biet kan nogal vlekken. Het is aan te raden keukenhandschoenen en evt. een schort te dragen.) Rasp de **sinaasappel** en pers het **sap** uit.



3. Ui karameliseren

Verhit opnieuw de koekenpan. Voeg de **ui** en de **helft van het sap** toe met 1tl olijfolie of boter en laat 4-5min zachtjes bakken tot de **ui** een beetje bruin wordt.



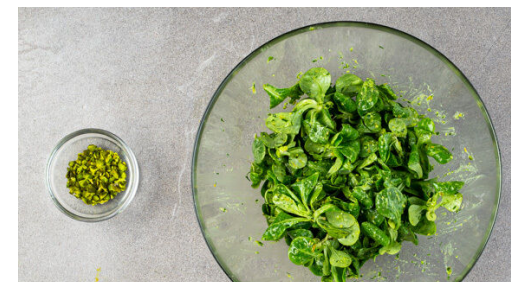
4. Dressing maken

Hak de **kruiden mét steeltjes** grof. Pak een hoge beker en maak een gladde **dressing** van de **kruiden**, de **helft van de pistachenoten**, **1/3e van de feta**, de **sinaasappelrasp**, de **rest van het sap** en 2el olijfolie.



5. Groenten bakken

Voeg de **paprika** en **rode biet** toe en bak 2-3min mee tot de **groente** goed warm is en het vocht grotendeels is verdampt. Kruid met peper en zout.



6. Afmaken en serveren

Hak de **rest van de pistachenoten** grof. Meng de **veldsla** met de **dressing**. Verdeel de **sla**, **groenten** en **chorizo** over de borden, garneer met de **rest van de feta** en de **pistachenoten**.