



BBQ-pakketjes met chorizo

plus rozemarijngroenten en brood



20-30min



2 personen

De ideale truc voor de avonden waarop je geen zin hebt om met veel potten en pannen aan de slag te gaan? Verpak je groenten en chorizo met kruiden en wat olie in een pakketje en bak het in de oven of op de barbecue. Niet alleen scheelt dat heel veel afwas, ook zorgt deze kooktechniek ervoor dat de smaken in je pakketje heel fijn mengen. Het resultaat is voor een echte smaakexplosie!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 5g verse rozemarijn
- 1 courgette
- 1 gele paprika
- 1x chorizo ⁷
- 2 zakjes BBQ-saus ^{9,10}
- 1 teen knoflook
- 2 pistolets ^{1,6}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven of barbecue
- 2 bakplaten
- aluminiumfolie

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

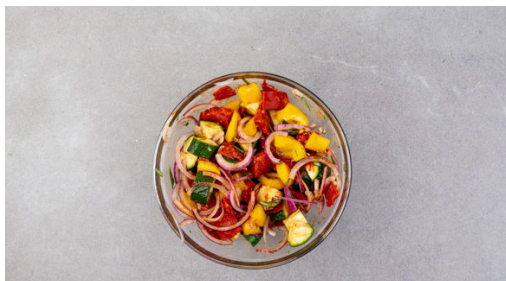
Voedingswaarde per portie

calorieën 670kcal, vet 30.3g, koolhydraten 67.0g, eiwit 27.3g



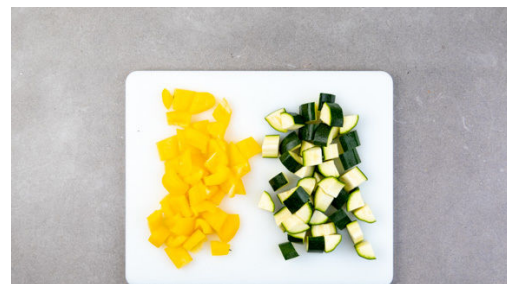
1. Smaakmakers voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C of steek de BBQ aan. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Pluk de **rozemarijnnaaldjes**, hak ze grof en doe de steeltjes weg.



4. Groenten marinieren

Voeg de **chorizo** en de **BBQ-saus** aan de kom met **groenten** toe. Schep om en breng de **mix** op smaak met peper en zout.



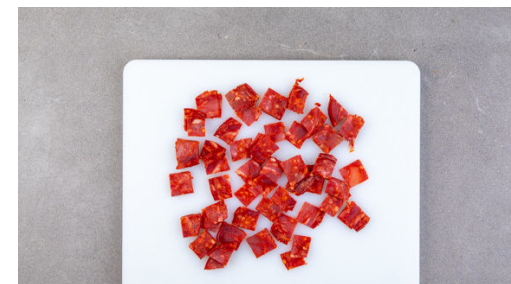
2. Groenten voorbereiden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in grove stukken. Snijd de **courgette** in de lengte in vier repen en dan in stukjes. Doe de **groenten** met de **smaakmakers** in een grote kom.



5. BBQ-pakketjes maken

Verdeel de **groente-chorizomix** over 4 stukken aluminiumfolie. Vouw de folie dicht zodat er geen lucht bij kan en er geen braadvocht kan ontsnappen. Bak de **chorizopakketjes** 15-20min in de **oven** of 10-15min op de **BBQ** totdat de **groenten** beetgaar zijn.



3. Chorizo snijden

Snijd de **chorizo** in stukjes.



6. Knoflookbrood maken

Pel en hak de **knoflook** fijn. Meng de **gehakte knoflook** met 1-2el olijfolie en een snuf zout. Snijd de **pistolets** in de lengte doormidden en bestrijk de snijvlakken met de **knoflookolie**. Bak de **knoflookbaguettes** in de laatste 3-5min in de oven of op de BBQ mee. Serveer de **chorizopakketjes** met het **knoflookbrood**.