



BBQ-pakketjes met chorizo

en rozemarijngroenten met brood



20-30min



2 personen

Wat doe je op de avonden dat je geen zin hebt om in de weer te gaan met potten en pannen? Dan kook je 'en papillote'! Volgens deze kooktechniek pak je je groenten en chorizo met kruiden en wat olie in en bak het pakketje het in de oven of op de barbecue. Niet alleen scheelt dat afwas, ook zorgt deze bereidingswijze ervoor dat de smaken in je pakketje mooi samenkomen.

Wat je van ons krijgt

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

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

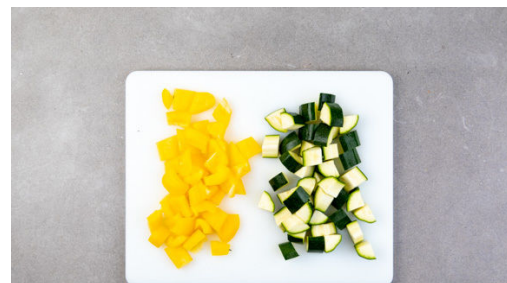
Voedingswaarde per portie

calorieën 843kcal, vet 43.3g, koolhydraten 70.4g, eiwit 37.3g



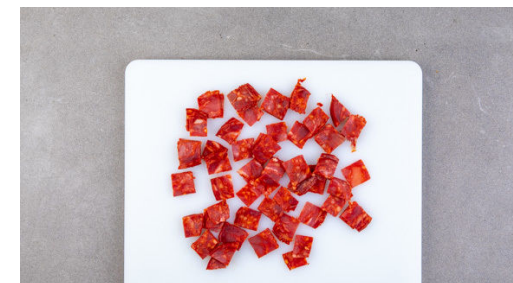
1. Smaakmakers voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C of steek de barbecue aan. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Hak de **rozemarijnnaaldjes** grof.



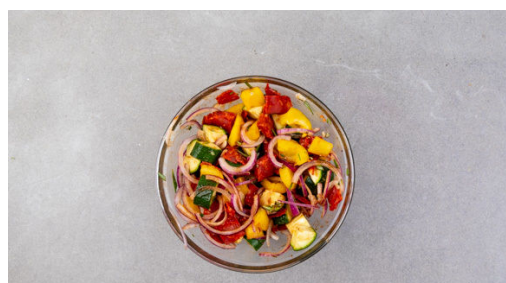
2. Groenten voorbereiden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in grove stukken. Snijd de **courgette** in blokjes. Doe de **groenten** met de **ui** en **rozemarijn** in een grote kom.



3. Chorizo snijden

Snijd de **chorizo** in kleinere stukjes.



4. Groenten marineren

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



5. BBQ-pakketjes maken

Verdeel de **groente-chorizomix** over 4 stukken aluminiumfolie. Vouw de folie goed dicht. Zo komt er geen lucht bij en kunnen de **braadsappen** er niet uitlekken. Bak de **pakketjes** 15-20min in de *oven* of 10-15min op de *barbecue*, totdat de **groenten** beetgaar zijn.



6. Knoflookbrood maken

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