



## Chorizo al vino

*Pittige chorizo gestoofd in rode wijn tot een stroperige saus. Een warme tapa die je zo van de pan wil eten.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>5'</b>	<b>20'</b>	<b>4</b>	<b>Aperitief &amp; hapjes</b>

### Ingrediënten

400 gr verse zachte chorizo  
2 dl rode wijn  
2 teentjes knoflook  
1 laurierblad  
1 el olijfolie  
1 el honing  
versgemalen zwarte peper

### Bereidingswijze

1. Snijd de chorizo in plakjes van ongeveer 1 cm dik.
2. Plet de knoflookteentjes met de vlakke kant van een mes.
3. Verhit de olijfolie op middelhoog vuur in een brede pan en bak de chorizo samen met de knoflook ongeveer 5 minuten tot het vet begint los te komen.
4. Giet de rode wijn erbij en voeg het laurierblad en de honing toe. Roer even om.
5. Laat alles op matig vuur ongeveer 12 tot 15 minuten zachtjes pruttelen tot de wijn is ingekookt tot een stroperige saus.
6. Verwijder het laurierblad, maal er wat zwarte peper over en serveer warm.

#### **Tip**

Gebruik bij voorkeur een brede, zware pan zodat de wijn snel en gelijkmatig inkookt zonder dat de chorizo droogkookt.

#### **Lekker met**

Serveer met sneetjes rustiek brood of baguette om de saus mee op te nemen.

#### **Dranktip**

Schenk er dezelfde rode wijn bij die je gebruikte voor de bereiding, bij voorkeur een stevige Spaanse Tempranillo of Garnacha.