



Chorizo al vino

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	20'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

400 gr chorizo (verse, zachte soort)
2 dl rode wijn
2 teentjes knoflook
1 laurierblad
1 el olijfolie
1 el honing
zwarte peper

Bereidingswijze

1. Snijd de chorizo in plakjes van ongeveer 1 cm.
2. Verhit de olijfolie in een pan en bak de chorizo met de geplette knoflookteentjes 5 minuten tot het vet loskomt.
3. Giet de rode wijn erbij, voeg het laurierblad en de honing toe.
4. Laat op matig vuur ongeveer 12 minuten pruttelen tot de wijn tot een stroperige saus is ingekookt.
5. Bestrooi met wat zwarte peper, verwijder het laurierblad en serveer warm met brood om de saus mee op te nemen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)