



Migas manchegas

Een rustiek herdersgerecht uit La Mancha van gebakken broodkruimels met chorizo, spek en look, traditioneel van oud brood gemaakt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

400 gr oud brood, in kleine blokjes
150 gr chorizo, in schijfjes
150 gr buikspek, in blokjes
5 teentjes look, ongepeld
1 tl zoet paprikapoeder
80 ml olijfolie
100 ml water
zout naar smaak

Bereidingswijze

1. Snijd het oude brood in kleine blokjes, besprenkel ze licht met water en zout en dek af met een vochtige doek. Laat een paar uur of een nacht rusten.
2. Verhit de olijfolie in een grote pan en bak de ongepelde lookteentjes tot ze geuren. Haal ze eruit en hou apart.
3. Bak in dezelfde olie het spek en de chorizo krokant. Schep ze eruit en laat het vet in de pan.
4. Roer het paprikapoeder door het warme vet, van het vuur af zodat het niet verbrandt.
5. Doe de vochtige broodblokjes in de pan en bak ze op middelhoog vuur, terwijl je voortdurend blijft roeren.
6. Voeg een scheutje water toe wanneer het brood te droog wordt en blijf 20 minuten roeren tot de kruimels krokant en goudbruin zijn.
7. Meng het gebakken spek, de chorizo en de look er weer door.
8. Proef en breng op smaak met zout. Serveer meteen, eventueel met een gebakken ei erbovenop.

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