



Migas manchegas

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

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

Bereidingswijze

- 1.** Snijd het oudbakken brood in kleine blokjes. Besprenkel ze licht met het water, voeg een snuf zout toe en meng goed. Dek af met een vochtige doek en laat minstens 2 uur of een nacht rusten zodat het brood gelijkmatig vocht opneemt.
- 2.** Verhit de olijfolie in een grote, brede pan op middelhoog vuur. Bak de ongepelde lookteentjes tot ze geurig en lichtgekleurd zijn. Haal ze uit de pan en leg ze apart.
- 3.** Bak in dezelfde olie het buikspek en de chorizo krokant. Schep ze met een schuimspaan uit de pan en laat het bakvet in de pan.
- 4.** Haal de pan even van het vuur. Roer het paprikapoeder door het warme vet zodat het niet verbrandt.
- 5.** Zet de pan terug op middelhoog vuur. Voeg de vochtige broodblokjes toe en bak ze terwijl je voortdurend roert en keert met een houten lepel.
- 6.** Blijf 20 tot 25 minuten roeren tot de broodkruimels losgemaakt zijn, goudbruin en krokant gebakken. Voeg tussendoor een scheutje water toe als het brood te droog dreigt te worden.
- 7.** Meng het gebakken spek, de chorizo en de look opnieuw door de kruimels. Proef en breng op smaak met zout.
- 8.** Serveer meteen, eventueel met een gebakken ei bovenop.

Tip

Zorg ervoor dat het brood de nacht voordien al bevochtigd wordt. Droog brood dat niet gerust heeft, bakt ongelijkmatig en geeft harde brokken in plaats van losse, krokante kruimels.

Lekker met

Een gebakken ei bovenop is de klassieke afwerking. Lekker met ingemaakte groenten of pimientos de padron als bijgerecht.

Dranktip

Combineer met een stevige rode wijn uit La Mancha, zoals een jonge Tempranillo.