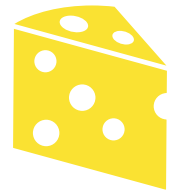


CHORIZO

al vino



Recept :

1. Prik met een vork enkele gaatjes in de chorizo worst;
(hierdoor zal de wijn er beter in kunnen trekken)
2. Doe de worst samen met de wijn in een ovenschaal;
3. Braad de worst op 200 graden gedurende 40 minuten;
(de worst zal mooi knapperig worden en de wijn zal bijna volledig verdampen)
4. Haal uit de oven en snijd in blokjes.

Eet smakelijk!

Benodigdheden :

voor vier personen

- 500 gram
CHORIZO
- Eén liter
RODE WIJN
- Eén blaadje
LAURIER

