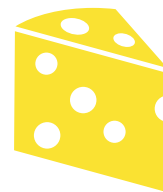


# SOBRASADA

smeerbare chorizo



## Recept :

1. Laat de reuzel smelten in een steelpannetje;
2. Snijd de chorizo in hele kleine stukjes;
3. Doe de chorizo, samen met de beide soorten paprikapoeder, oregano, sherry azijn en het zout in een keukenmachine of blender;
4. Schenk de gesmolten reuzel erbij en laat de machine draaien tot je een fijne massa hebt; (het geheel moet een soort paté worden die mooi smeerbaar is)
5. Doe de sobrasada in een pot die je kunt sluiten en zet deze afgesloten in de koelkast; (daar zal hij uitharden doordat de reuzel weer afkoelt)
6. Haal je sobrasada een half uurtje tot een uurtje voor gebruik uit de koelkast om hem weer smeerbaar te maken.

Eet Smakelijk!

## Benodigdheden :

voor vier personen

- 1225 gram  
**CHORIZO**
- 100 gram  
**REUZEL**
- 1 eetlepel  
**PIKANTE  
PAPRIKAPOEDER**
- 1 eetlepel  
**ZOETE  
PAPRIKAPOEDER**
- 1 theelepel  
**GEDROOGDE  
OREGANO**
- 1 eetlepel  
**SHERRY AZIJN**
- 1 theelepel  
**ZEEZOUT**