



Spiesjes van chorizo en courgette met Spaanse saus



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 rode paprika's
1 teentje knoflook
1 kopje amandelschilfers
verse tijm
2 courgetten
8 chorizoworsten (mini, vers, om te bakken)
4 rode uien (gehalveerd)
olijfolie
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Maak eerst de saus. Snij de paprika's in vier stukken en verwijder de zaadlijsten.
- 2.** Leg ze met de velkant naar boven op een bakplaat onder de hete grill in de oven, totdat de vellen zwartgeblakerd zijn.
- 3.** Laat even afkoelen en verwijder de vellen.
- 4.** Mix de paprika's met de knoflook, de amandelen, een beetje verse tijm en een flinke scheut olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.
- 5.** Snij de courgettes in dikke plakken en snij elk worstje in drie à vier stukken. Rijg afwisselend aan spiesjes. Begin of eindig met een halve rode ui.
- 6.** Gril gaar op de barbecue en serveer met de Spaanse saus.