

# Morcilla; bloedworst op z'n Spaans

---



## Ingrediënten voor acht tapas

8 stukjes stokbrood  
dikke plak bloedworst van 3 cm  
1 eidooier  
2 eetlepels paneermeel of broodkruim  
mespunt saffraanpoeder  
mespunt piment  
scheutje milde olijfolie  
16 reepjes geroosterde paprika

## Bereiden

Snijd de bloedworst in dobbelstenen. Doe ze in de keukenmachine met de eidooier, saffraan, piment en olie. Maak er een glad mengsel van. Kneed er met de hand de broodkruim door en maak er acht gelijke balletje van. Druk ze plat en bak ze op hoog vuur in een beetje olijfolie aan beide kanten krokant. Op een broodje, paprikareepjes erop. Veel smaak. Eet smakelijk.

