

Huevos Flamenca



Ingrediënten (voor 4 personen)

1 blik tomatenblokjes (of 500 gram verse tomaten, ontveld en in blokjes)
2 eetlepels tomatenpuree
4 aardappelen, geschild en in vieren
1 rode paprika, in reepjes
1 zoete witte ui, gesnipperd
100 gram jamon serrano, in iets dikkere plakken en dan in repen

bos groene asperges, harde onderkant eraf snijden
100 gram diepvriesdoperwtjes
100 sperziebonen, doormidden gebroken
2 eetlepels fijngehakte peterselie
100 gram chorizo, in plakjes
4 eieren
5 eetlepels olijfolie

Bereiden

Verwarm de oven op 180 graden. Verhit een hapjespan, voeg de olijfolie toe en bak hierin de aardappelen zo'n 8 minuten tot ze bruin worden. Neem ze uit de pan. Bak in hetzelfde vet de paprika en ui. Voeg de repen jamon serrano toe en bak alles 5 minuten tot de uien glazig zijn. Doe dan de tomaten, puree, tomatenblokjes, sperziebonen, doperwtjes, asperges en aardappelen erbij met 130 ml water. Laat dit op zacht vuur ongeveer 10 minuten koken.

Schep het mengsel met een schuimspaan in een grote ovenschaal. Het vocht mag weg. Maak 4 kuiltjes en breek daarin een ei. Verdeel de chorizo over de schaal en bestrooi het met de peterselie. Zet het gerecht 20 minuten in de oven. Het eiwit is dan gestold en alle groenten lekker gaar. Serveer direct. Lekker met wat stokbrood en een glas stevige Rioja.

