

Bloedworst met een kwarteleitje

Datum:	02-03-2015
Type gerecht:	Tapa
Samengesteld door:	Dave Vercoulen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 1 stuk bloedworst (10 a 15 cm)
- olijfolie
- boter
- 8 kwarteleitjes
- zout
- peper
- paprikapoeder
- tomatenketchup

Bereidingswijze:

Snijd de bloedworst in schijven van ongeveer 1 a 1,5 cm dik. Bak de bloedworst lekker knapperig in de olijfolie. Zet het vuur uit maar laat de schijven in de warme pan liggen. Bak in een andere pan de kwarteleitjes in de boter. Zorg dat de dooier heel blijft. Voeg peper en zout naar smaak toe. Doe als de eitjes klaar zijn, nog een snufje paprikapoeder er overheen voor de kleur.
Leg de bloedworst op een platte schaal en leg er overal een eitje op. Spuit langs elk schijf een toefje tomatenketchup.