

Morcilla con Huevos de Codorniz – Bloedworst met gebakken kwarteleitjes

Datum:	15-05-2024
Type gerecht:	Voorgerecht
Samengesteld door:	Alle leden Biétgaar
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 1 zakje chips frietjes (Jumbo Sticks naturel 150g)
- 2 geroosterde paprika (uit pot)
- 2 eetl. mayonesa
- 1 theel. gerookte paprikapoeder
- 8 plakjes morcilla (bloedworst) van ongeveer 0,5 cm dik
- 8 kwarteleitjes
- olijfolie
- zout
- klein bosje bieslook (fijngehakt)

Bereidingswijze:

Doe de geroosterde paprika samen met de mayonesa en paprikapoeder in een beker en mix het met een blender tot een gladde saus.

Bak de morcilla gedurende 2 minuten per kant in een hete koekenpan met een scheutje olijfolie. Bak de kwarteleitjes in dezelfde koekenpan. Leg wat van de frietjes op een bordje, bedek met wat van de saus en leg er een plakje morcilla op. Maak af met het gebakken eitje, bestrooi met een klein beetje zout en maak het geheel af met wat bieslook. Direct serveren.