

# Huevos à la flamenca



## Hoofdgerecht

combi

**2 personen**

**Land:** Spanje

**Bereidingstijd:** 40 minuten

**Seizoen:** het hele jaar door



## Ingrediënten

- 2 aardappelen
- 1 rode paprika
- 2 stengels bleekselderij
- 1 klein winterworteltje
- 100 gram sperziebonen
- 2 teentjes knoflook
- 3 tomaten
- 100 gram serranoham
- 100 gram chorizo

- 2 eieren
- peper & zout
- olijfolie

## Bereidingswijze

1. Aardappels in blokjes snijden. Rode paprika, bleekselderij, winterwortel en de bosuitjes in kleine stukken snijden. Sperziebonen schoonmaken en halveren. Tomaten ontvellen en in stukjes snijden. Chorizo en serranoham in kleine stukjes snijden.
2. Bak eerst 5 minuten de blokjes aardappels in een beetje olijfolie. Voeg daarna de paprika, selderij, bosui, sperziebonen, chorizo en ham toe en pers de knoflook erboven uit. Roer alles goed door elkaar en laat alles 8 minuten bakken (af en toe doorroeren).
3. Voeg de ontvelde tomaten toe en laat dit geheel 5 minuten op een zacht vuur staan (af en toe doorroeren). Breng hierna dit gerecht op smaak met peper en een beetje zout.
4. Doe het groenten/vleesmengsel in 2 ingevette aardewerken ovenschaaltjes en breek de 2 eieren erboven kapot. Verdeel de eieren gelijkmatig over de bovenkant. Laat dit gerecht in 15 minuten in een op 200 graden voorverwarmde oven gaar worden.
5. Serveren met Spaans Chapata brood (of eventueel ciabatta) en alioli.

## Tenslotte

Dit traditioneel Andalusisch gerecht is voor het eerst beschreven door Dionisio Pérez de Ayala (Grazalema 1872-1935) in het receptenboek 'Guía del Buen Comer Español' uit 1929. Letterlijk betekend het zigeunereieren. Een hele mooie naam, voor een heel lekker gerecht. Let er wel op dat de eieren niet te hard worden, dan zijn ze niet zo lekker meer. Gebruik alsjeblieft de echte Spaanse chorizo en niet de imitatie's uit de supermarkt. De worst wordt altijd gemaakt van varkensvlees en spek, gekruid met en gekleurd door een flinke hoeveelheid paprikapoeder. Door het gebruik van echte chorizo heb je geen andere kruiden meer nodig. Als je dit gerecht een onderdeel van een diner laat zijn, denk er wel aan dat het machtig eten is. Tot slot

**Huevos à la flamenca met asperges**, die voor ieder apart in zo'n mooi bruin ovenschaaltje met een doorsnede van 15 cm wordt geserveerd. Oven voorverwarmen op 200 °C of gasovenstand 4. In pan water aan de kook brengen. 250 gr cherrytomaatjes wassen en halveren. Van onderkant van 100 gr groene aspergetips (schaaltje) ½ cm afsnijden. Van 75 gr haricots verts puntjes afsnijden en in stukken snijden. Asperges en haricots verts in pan met kokend water ca. 2 minuten koken, afgieten en afspoelen onder koud water. 2 geroosterde rode paprika's (pot) droogdeppen met keukenpapier en in reepjes snijden. 2 plakken Serranoham (elk ca. 3 mm dik) in blokjes snijden. 150 gr chorizoworst in plakjes van 2 mm gesneden en dan in vieren snijden. Twee takjes peterselie fijnhakken. Vier ovenschaaltjes invetten. Tomaatjes met snijkant naar beneden in schaaltes leggen. Boven elk schaalte 2 eieren breken. Asperges, haricots verts, paprikareepjes, hamblokjes en chorizoplakjes erop leggen en bestrooien met paprikapoeder en peterselie. Schaaltes in midden van oven in 15 à 20 minuten bakken tot ei gaar is. Lekker met Spaans Chapata brood of gebakken witbrood en alioli.