



ingrediënten

- 500 gram chorizo of een andere kruidige worst
- 3 dl droge rode wijn
- 1 laurierblad

Bereiden

Doe de worst met de wijn in een koekenpan en laat alles afgedekt 10 a 15 minuten pruttelen of totdat de wijn iets is ingekookt. Haal de worst uit de pan en hem in plakken van 1cm.

Roer ze weer door de wijn en geef ze in individuele aardewerk schaaltes met stukken stokbrood.