



ingrediënten (4 personen)

- 500 gram Hamlappen
- 200 gram chorizo aan een stuk
- 2 eetl. olijfolie
- 1 middelgrote ui
- 1 takje rozemarijn (alleen de blaadjes)
- 1 klein blikje tomatenpuree
- 1 blikje tomaten blokjes (250 gram)
- 1 blikje kikkererwten (250 gram)
- 2 takken peterselie (fijngehakt)
- citroensap

Bereiding.

Snijd de hamlappen in blokjes van 2x2 cm, en doet dit ook met de chorizo worst. Verwarm olijfolie in een hapjespan of braadpan en bak het vlees samen om en om heel kalm aan. Voeg de ui en de rozemarijn blaadjes toe en bak deze even mee.

Voeg het kleine blikje tomatenpuree erbij en roer goed door. Daarna blus je het af met het blikje tomaten blokjes en laat het daarna ongeveer 10 minuten lekker door pruttelen. Doe de kikkererwten en de peterselie erdoor en laat nog 2 minuten doorwarmen. Breng het daarna op smaak met peper en zout en eventueel een klein beetje citroensap. Geef hierbij een groene salade en ciabatta brood.