

Ingrediënten

250 gram varkensoester - ?
eetlepel olijfolie - 1 theelepel tijm
(liefst verse) - 4 plakken chorizo
van 1/2 centimeter dikte - 100
gram knoflookolijven (zonder pit)

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Spaans

Smaak: Hartig

Soort_gerecht: Borrelhapje

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Tapas van vlees, chorizo en olijven

Bereidingswijze

Snijd het vlees in blokjes. Meng ze met 1/2 eetlepel olie en de tijm en laat het buiten de koelkast op temperatuur komen. Snijd de plakken Chorizo in vieren. Bak de blokjes vlees en de chorizo in een hete anti-aanbakpan, op halve stand en bak ze zachtjes rondom bruin en rose van binnen (circa 7 minuten). Schuif het vlees tijdens het bakken over de bodem. Voeg de olijven toe en bak ze 2 minuten mee. Warm serveren in een schaalte en doe er wat cocktailprikkers bij.