

Ingrediënten voor 8 personen

250 g mager rundergehakt 1  
eiwit, losgeklopt 1 tl  
paprikapoeder 1/2 chorizoworst  
(a 250 g), in 12 plakjes 12 cherry  
tomaten 1 kleine rode ui,  
fijngesnipperd 100 ml  
tomatenbouillon (van tablet) 2 el  
platte peterselie, fijngehakt

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Spaans  
**Smaak:** Hartig  
**Gang:** Bijgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Spaanse tapas-burgertjes uit de oven

### Hulpmiddelen

Lage ovenschaal, tapasprikkers

### Vorbereiding

Kneed het gehakt met eiwit, paprikapoeder, 1/2 tl zout en naar smaak peper heel stevig door elkaar. Verdeel het mengsel in 12 gelijke stukjes en vorm ze elk tot een hamburgertje. 2. Verwarm de oven voor op 175 °C. Verwarm de Koekenpan goed voor en bak de burgertjes in 1 min. aan elke kant mooi bruin. Bak ook de plakjes chorizo 1 min. aan elke kant. 3. Leg de hamburgertjes in de ingevette ovenschaal en leg er een plakje chorizo en een cherrytomaatje op. Prik ze vast met een tapasprikker

### Bereidingswijze

Fruit de ui 1 min. in het bakvet en roer de tomatenbouillon en de peterselie erdoor. Schenk de jus in de Ovenschaal. 5. Schuif de schaal in het midden van de oven en laat de hamburgertjes in ca. 15 min. gaar worden. Serveer de tapas warm of lauwwarm uit de schaal.

### Serveertips

Lekker met stokbrood.