

PINTXO MET AIOLI, POM'CROQUETTES EN CHORIZO



25 min bereidingstijd

Ingrediënten (10 personen):

- 40 Aviko Pom' Croquettes
- 1½ rode paprika, in reepjes
- 15 el olijfolie extra vierge
- 200 g chorizo, in plakjes van ½ cm
- 20 sneetjes stokbrood
- 2½ ei
- 5 tenen knoflook
- 1½ el mosterd
- 5 el dragonazijn
- 615 ml arachideolie
- 20 (gemarineerde) olijven
- 1½ bosje platte peterselie, grofgehakt
- Grillpan, staafmixer, 8 tapasprikkers

Pintxo met aioli, pom'croquettes en chorizo

Bereiding:

1. Bereid de aardappelkroketjes in de airfryer of oven volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Schep de paprika om met 5 eetlepels olijfolie. Verhit de grillpan en bak de paprika in 4-5 minuten beetgaar.
3. Verhit in een koekenpan 1 eetlepel olijfolie. Bak de chorizo in 3-4 minuten aan beide kanten bruin en knapperig uit. Rooster intussen de sneetjes brood in een broodrooster of droge koekenpan goudbruin en knapperig.
4. Doe voor de aioli het ei met de knoflook, mosterd, dragonazijn en olie in een maatbeker en pureer met de staafmixer tot een lobbige knoflookmayonaise. Voeg extra olie toe als de aioli niet dik genoeg is.
5. Besmeer het brood met wat aioli en leg op een schaal. Rijg de paprika, chorizo, aardappelkroketjes en olijven aan de tapasprikkers en leg ze op het brood. Bestrooi met de peterselie.

Tip: Voor een vegetarische pintxo vervang je de gebakken chorizo door een partje gekookt ei dat favoriet is op veel Baskische pintxos.

Voedingswaarden per persoon

- 575 kcal
- 49 g vet waarvan 9 g verzadigd
- 24 g koolhydraten
- 8 g eiwit
- 3 g vezels
- 1,4 g zout



Je kunt zoveel meer met Aviko