



## Migas manchegas

*Een rustiek herdersgerecht uit La Mancha van gebakken broodkruimels met chorizo, spek en look, traditioneel bereid met oudbakken brood.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE    |
|---------------|----------|---------|--------------|
| 15'           | 30'      | 4       | Hoofdgerecht |

### Ingrediënten

400 gr oudbakken brood, in kleine blokjes  
150 gr chorizo, in schijfjes  
150 gr buikspek, in blokjes  
5 teentjes look, ongepeld  
1 kl zoet paprikapoeder  
80 ml olijfolie  
100 ml water  
zout naar smaak

## Bereidingswijze

---

- 1.** Snijd het oudbakken brood in kleine blokjes. Besprenkel ze licht met het water, voeg een snuf zout toe en meng goed. Dek af met een vochtige doek en laat minstens 2 uur of een nacht rusten zodat het brood gelijkmatig vocht opneemt.
- 2.** Verhit de olijfolie in een grote, brede pan op middelhoog vuur. Bak de ongepelde lookteentjes tot ze geurig en lichtgekleurd zijn. Haal ze uit de pan en leg ze apart.
- 3.** Bak in dezelfde olie het buikspek en de chorizo krokant. Schep ze met een schuimspaan uit de pan en laat het bakvet in de pan.
- 4.** Haal de pan even van het vuur. Roer het paprikapoeder door het warme vet zodat het niet verbrandt.
- 5.** Zet de pan terug op middelhoog vuur. Voeg de vochtige broodblokjes toe en bak ze terwijl je voortdurend roert en keert met een houten lepel.
- 6.** Blijf 20 tot 25 minuten roeren tot de broodkruimels losgemaakt zijn, goudbruin en krokant gebakken. Voeg tussendoor een scheutje water toe als het brood te droog dreigt te worden.
- 7.** Meng het gebakken spek, de chorizo en de look opnieuw door de kruimels. Proef en breng op smaak met zout.
- 8.** Serveer meteen, eventueel met een gebakken ei bovenop.

### Tip

Zorg ervoor dat het brood de nacht voordien al bevochtigd wordt. Droog brood dat niet gerust heeft, bakt ongelijkmatig en geeft harde brokken in plaats van losse, krokante kruimels.

### Lekker met

Een gebakken ei bovenop is de klassieke afwerking. Lekker met ingemaakte groenten of pimientos de padron als bijgerecht.

### Dranktip

Combineer met een stevige rode wijn uit La Mancha, zoals een jonge Tempranillo.