Onze winkel Eext

**Tapas**

**Geflambeerde Chorizo in witte wijn saus**

**Ingrediënten:**

* 400 g chorizo
* 1 el olijfolie
* 200 ml witte wijn
* 2 takje tijm
* 2 el cognac

**Bereiding:**

1. Verwijder de vel van de chorizo. Snijd de worst in plakjes van 2 cm dik. Verhit de olijfolie in een grote koekenpan en bak de plakjes chorizo kort en krachtig. Voeg vervolgens met witte wijn en de tijmtakken toe en bak gedurende 15 minuten tot de wijn ingedikt is.
2. Voeg vervolgens de cognac toe aan de pan, steek hem aan en laat het flamberen. Pan voorzichtig beetpakken (is heet) en serveer.