



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Spansk tallerken med bakte grønnsaker og poteter, toppet med chorizodeig, krutonger og sitronaioli

Stekt potet

350 g poteter
½–1 pakke røkt paprikakrydder

Bakte grønnsaker

1 stk rød paprika
1 stk grønn squash
1 stk gul løk
1 stk hvitløksfedd

Chorizotopping

50 g spinat
1 bunt bladpersille
275 g chorizodeig

Servering

½–1 pakke aioli
1 stk sitron
1 pakke krutonger
½–1 pakke chiliflak

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Stekt potet:** Skyll og kutt potetene i mellomstore terninger. Ha bitene over på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og paprikakrydderet. Stek potetene i ovnen i omtrent 25 minutter, eller til de er gylne.

3. **Bakte grønnsaker:** Skyll paprikaen og squashen, og skrell løken og hvitløken. Kutt paprikaen og squashen i biter på størrelse med potetene, løken i båter og hvitløken i tynne skiver. Ta brettet med potetene ut av ovnen når de har stekt i omtrent 10 minutter, og vend inn grønnsakene. Krydre med litt mer salt om ønskelig, og stek det hele videre i ovnen i omtrent 15 minutter, eller til det er gjennomstekt. Vend på grønnsakene midtveis i steketiden.

4. **Chorizotopping:** Skyll spinaten og persillen, og plukk persillebladene fra stilkene. Varm opp en stor stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 3 minutter, eller til den har fått en gyllen stekeskorpe. Snu den, og hakk den opp i mindre biter. La kjøttdeigen steke i omtrent 2 minutter til, eller til den er gjennomstekt. Vend inn spinaten og persillen rett før servering.

5. **Servering:** Ha aiolien i en skål, vend inn saften fra sitronen, og smak til med litt pepper. Spre potetene og grønnsakene på et fat eller på tallerkener, og topp med chorizotoppingen. Ringle over sitronaiolien og topp med krutongene og chiliflakene.