Elvea, een feest uit Italië

Huevos rancheros

Ingredienten voor 2 Personen

400 g	ELVEA Hele gepelde tomaten
1 handvol	verse korianderblaadjes
0,50	gele ajuinen
1 large	lookteentje
1	jalapeño pepers
0,50 theelepels	zout
140 g	chorizo
	plantaardige olie
4	tortilla's
4 grote	eieren
1	avocado
100 g	geraspte kaas
	zure room

Bereiding

- Doe de tomaten (met het sap uit het blik), de ui, de koriander, de look, jalapeño en 1/2 tl zout in de blender en pureer tot een glad mengsel. Giet het mengsel in een kleine pot en laat op een medium hoog vuur sudderen tot alles lichtjes is ingedikt. Dit duurt zo'n 10 min. Dek af en houd warm op een laag vuur.
- Bak op een medium hoog vuur in een brede pan (zonder vetstof) de chorizo tot deze bruin kleurt. Doe de chorizo bij de saus en dek terug af.
- Doe 1 el plantaardige olie in de brede pan. Leg een tortilla in de pan en bak tot deze lichtbruin kleurt, maar niet krokant wordt. Dit duurt zo'n 30 sec. Keer de tortilla om en bak nog 30 sec verder. Schik de tortilla op een bord. Bak de overblijvende tortilla's, waarbij je een beetje extra olie toevoegt indien nodig.
- Doe nog een el olie in de pan. Werk in delen. Breek de eieren in de pan. Bak tot de bodem vast is en de randen goudbruin kleuren, gedurende 1 à 2 min. Zet het vuur op medium, dek af en bak nog even verder tot de eieren volledig opgesteven zijn, gedurende ca. nog 1 min. Schik een ei op elke tortilla en lepel de warme saus over de eieren. Strooi er de avocado, kaas en nog wat extra koriander over. Werk af met een toef zure room.