**Huevos alla flamenca**

rode paprika  
gedroogde tomaatjes op olie  
kerstomaatjes  
passata  
uien  
knoflook  
aardappeltjes

serranoham  
zachte chorizoworst  
olijfolie  
paprikapoeder  
doperwtjes uit een bokaal  
peper en zout  
eieren  
peterselie

**Voorbereiding.** Schil de paprika’s en snijd ze in reepjes. Pel en hak de uien en ook een paar knoflookteentjes. Snijd de chorizoworst in plakjes. Snijd de Spaanse ham op blokjes. Scheid het eiwit van het eigeel, bewaar apart in individuele potjes en reken op één ei per persoon.

Kook de aardappeltjes halfgaar. Snijd ze in grote dobbelstenen en bak ze rondom krokant in olijfolie. Kruid met zout en zet ze warm weg. Bak de schijfjes chorizo kort in dezelfde pan.

Verhit en paar eetlepels olijfolie. Schep ze bij voorkeur uit het potje met gedroogde tomaten op olie. Fruit de ui op laag vuur tot glazig. Doe er de paprikareepjes en de gehakte knoflookteentjes bij.

Meng met de erwtjes, een handvol gedroogde tomaatjes, een paar kerstomaatjes en de op blokjes gesneden serranoham. Giet er een bokaaltje passata bij. Kruid met paprikapoeder, peper en zout. Meng goed, controleer en corrigeer de kruiding en laat sudderen tot het vocht grotendeels verdampt is.

Verwarm de oven voor op 185 °C en op hete lucht. Neem evenveel terracotta schalen als je tafelgenoten hebt.

Schik er langs de rand een portie gebakken aardappeltjes in. Vul de bodem verder met de groentebereiding. Steek er een paar schijfjes chorizo in. Maak in het midden van elke schaal een kuiltje en giet er een eiwit in.

Zet de schaaltjes in de oven. Open de oven wanneer het eiwit gestold is. Giet voorzichtig een eidooier op het eiwit in elk pannetje en sluit de oven weer. Reken nu op een minuutje of 4 tot 5 voor een zachtgekookt resultaat. Werk af met plukjes peterselie.

Dien onmiddellijk op met gesneden of getoaste schijfjes stokbrood.