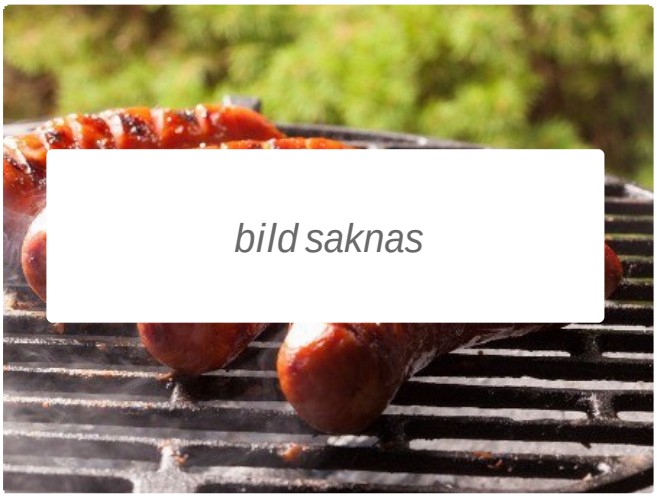


inköpslistan.se

Av: gunilla

4 port

Korv, Huvudrätt, Budget, Lättlagat

KORVGRYTA

Ingredienser

6 st chorizo
3 st lök, gul
1 st paprika
4 st potatis, färsk
1 burk bönor, blandade
3 st morötter
2 burkar tomater, krossade
2 msk olivolja
300 g skinka, rökt
1 dl vatten
4 klyftor vitlök
1 tsk timjan
1 tsk rosmarin
1 tsk oregano
1 nypa salt
1 nypa svartpeppar, grovm.
1 nypa chilipulver *(chilipeppar)*
1 knippe persilja

Gör så här

Skala och hacka lök, morötter och potatis. Fräs detta i olivolja tills de mjuknat något.

Skär bort svålen på sidfläsket och skär det i tärningar. Skiva chorizokorvarna. Bryn detta tillsammans med grönsakerna ca 10 minuter.

Tillsätt de krossade tomaterna och vattnet. Pressa i vitlök och tillsätt de andra örtkryddorna. Salta och peppra och tillsätt ev chilipeppar.

Låt grytan puttra under lock i 15-20 minuter. Tillsätt bönorna och smaka av. Servera grytan med rikligt med klippt persilja. Färsk koriander fungerar också.Brödbit och en sallad