

CHORIZOGRYDE OVER BÅL

Sådan gør du:

1. Skær chorizopølsen i tern
2. Hak løget fint
3. Varm olien op i gryden og brun skinketern, chorizopølse og løg
4. Tilsæt paprika og timian
5. Tilsæt hakkede tomater og rødvin
6. Lad retten simre under låg i 20-30 minutter
7. Smag til med salt og peber

Tip: Pep retten lidt op med nogle grøntsager som f.eks. gulerødder, peberfrugter eller squash.

Tip: Server evt. de bagte snobrød sammen med retten.

Du skal bruge:

- 500 g skinketern
- 100 g chorizopølse i tern
- 1 løg
- Olie
- 1 spsk. paprika
- 2 - 3 kviste timian
- 1 dåse hakkede tomater
- 2 dl kraftig rødvin
- Salt og peber

God fornøjelse!

417.DK
ARMY & OUTDOOR

