



Stekt chorizo med tomatbulgur och sallad på avokado och fetaost

Recept 6 pers

6 st chorizokorvar

Tomat bulgur

6 dl fullkornsbulgur

8 dl vatten

2 msk tomatpuré

2 msk olivolja

½ tsk salt

Sallad

2 st avokado skivad

3 st gula tomater skivade

200 g grekisk fetaost delad

2 msk olivolja

2 msk balsamicovinäger

12 st kalamatas oliver

Salt och peppar

Börja med koka tomatbulgur. Lägg alla ingredienser i kastrull och koka i 10-12 minuter under omröring, håll bulguren varm.

Snitta korven och stek den på den kryssade sidan i en stekpanna eller baka i ugnen på 150°C i cirka 18 min.

Arrangera salladen på tallriken och toppa med oljan och balsamicon. Lägg upp tomatbulgur och toppa med chorizon.

371 Chorizo 9-pack

En kryddig smakrik varmrökt korv.
Endast svenska kött råvaror.



CHARK·PRODUKTER®