



Stekt chorizo med tomatbulgur och sallad på avokado och fetaost

Recept 6 pers

6 st chorizokorvar

Tomatbulgur

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

Tomatbulgur. Lägg alla ingredienser i en kastrull och koka i 10–12 minuter under omrörning, håll bulguren varm.

Snitta korven och stek på den kryssade sidan i en stekpanna eller baka i ugn på 150°C i c:a 18 min.

Arrangera salladen på tallriken. Toppa med olja och balsamico.

Lägg upp tomatbulgur och toppa med chorizon.

Recept: Karol "Raffe" Rafael, Teaterkatten
Foto: ambermac.se

CHARK-PRODUKTER®