

Oppskrift

Spansk Chorizopølse med hvite bønner og bakte tomater



Skyll bønnene godt, ha i en kjele og hell på vann. La ligge i bløt i minimum 8 timer, gjerne over natten.

2

Kok opp med 1 ss salt og skum av. Del gulrot og løk i grove biter og ha det i sammen med knust hvitløk, laurbær, pepper, urter og olivenolje. Kok opp og la det så vidt småkoke, salt gjerne mer underveis. Avhengig av størrelsen på bønnene når det kommer til koketid, men smak på dem etter 20 minutter. Bruker du store bønner, kan det ta opptil 90 minutter. Pass på at de ikke blir overkokt slik at de blir helt most. La bønnene avkjøle lett i sin egen kraft.

3

Tomater

Bak dem i ovn på 220 °C i 10 minutter, til de sprekke litt opp.

4

Spansk Chorizopølse

Snitt pølsene og stek dem i panne til de er gjennomvarme.

Produkter i denne oppskriften

Chorizo Pølse 110g 2x2,5kg Fr Enh



Ingredienser

Prior Spansk Chorizopølse av kylling og kalkun	8 stk
Pølsebrød	8 stk
Små tomater på stilk	8 stk
Bønnesalsa	
Tørkede hvite bønner	200 g
Vann	10 dl
Salt	
Gulrot	1 stk
Løk	0,5 stk
Hvitløksfedd	2 stk
Laurbærblad	1 stk
Pepperkorn	4 stk
Urtekvister	3 stk

Bønnesalsa

Olivenolje

1 dl