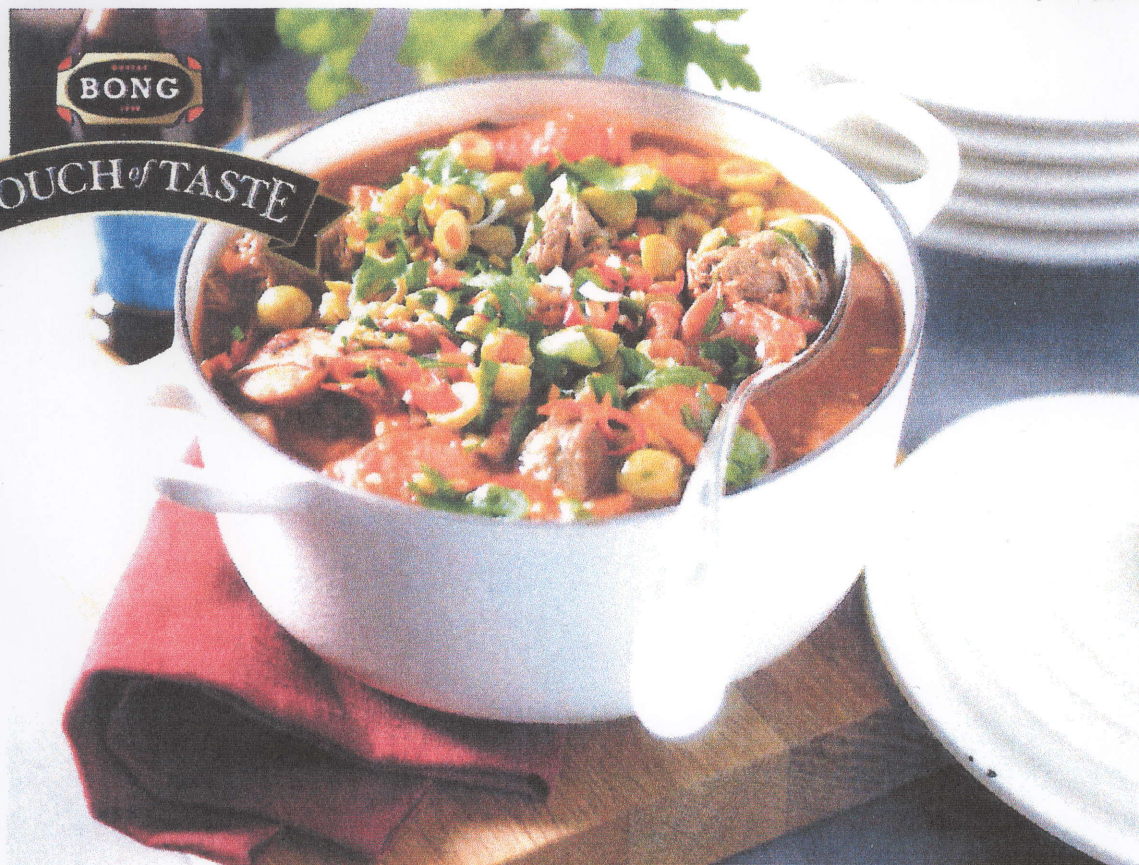




TOUCH OF TASTE



- Nötkött -

OXGRYTA MED CHORIZOKORV

Antal portioner: 4

INGREDIENSER

OBS
x 2

600 g Högreven
 2 st Chorizokorvar (starka)
 1 st Lök röd
 400 g Tomat skalad burk 400g
 0.5 dl Touch of Taste Kalvfond
 30 g Paprika röd
 2 st Lagerblad
 10 g Spansk peppar
 70 g Oliver gröna med pimento
 0.5 dl Bladpersilja (hackad)

GÖR SÅ HÄR

1. Skär högreven i 3x3cm bitar.
2. Bryn dem i en gryta med lite olja och smör.
3. Krydda med svartpeppar.
4. Skär korven i skivor.
5. Skala och klyfta rödlöken samt skär paprikan grovt.
6. Lägg i korven, löken och paprikan när köttet fått fin färg och låt allt steka i ett par minuter.
7. Häll över krossad tomat och kalvfond samt lagerblad.
8. Fyll på med vatten så att det täcker köttet.
9. Koka upp och ta bort skummet.
10. Koka på svag värme i ca 45min eller till köttet är mjukt.
11. Dela och kärna ur den spanska pepparn och hacka den fint.
12. Grovhacka oliverna och rör ned dem tillsammans med chilin och persiljan.
13. Låt grytan koka ett par minuter och servera med jasminris.