

Smakrik, kryddig & saftig

CHORIZO-KÖTTFÄRS

MYCKET SMAK – ENKELT ATT LAGA

Chorizo möter saftig nötfärs i en kryddig och mustig blandning. Perfekt till tacos, pasta, lasagne, wraps eller som fyllning i paprika och aubergine.

INGREDIENSER

4 PORTIONER

- 500 g nötfärs
- 200 g chorizo (utan skinn)
- 1 gul lök, hackad
- 2 vitlöksklyftor, finhackade
- 1 röd paprika, tärnad
- 1 msk tomatpuré
- 1 burk krossade tomater (400 g)
- 1 dl vatten
- 1 tsk paprikapulver
- 1 tsk spiskummin
- 1 tsk oregano
- ½ tsk chiliflakes (eller efter smak)
- Salt & svartpeppar
- 1 msk olivolja
- Färsk persilja till topping (valfritt)

Byt till kalkonfärs för en lättare variant!

GÖR SÅ HÄR

- 1 Hetta upp olivoljan i en stor stekpanna.
- 2 Stek löken mjuk och glansig.
- 3 Tillsätt chorizo och stek tills den får fin färg och börjar släppa sin olja.
- 4 Lägg i nötfärsen och stek tills den är genomstek och smulig.
- 5 Tillsätt vitlök, paprika, tomatpuré, paprikapulver, spiskummin, oregano och chiliflakes. Rör om.
- 6 Häll i krossade tomater och vatten. Låt sjuda i 10–15 minuter.
- 7 Smaka av med salt och peppar. Toppa med färsk persilja.



Tips!

Stek chorizon ordentligt så får du mer smak och en härligt kryddig olja.


Mer smak på kort tid!



FULL AV SMAK!

- ✓ KRYDDIG CHORIZO GER KARAKTÄR
- ✓ PERFECT TILL MÅNGA RÄTTER
- ✓ KLART PÅ 30 MINUTER!



 TID: 30 MINUTER

 PORTIONER: 4

 SVÅRIGHET: LÄTT

PERFECT TILL:



Smakrik hvardagsfavorit – varje gång!