



# Chorizo med aiolipoteter, salat og tomatsalsa

## Aiolipoteter

350 g poteter  
½–1 pakke aioli

## Salat

1 stk tomat  
½–1 pakke  
balsamicovinaigrette  
50 g tobladssalat

## Chorizo

350 g chorizo bbq  
1 stk rødløk

## Servering

1 pakke tomatsalsa

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Aiolipoteter:** Skyll og kutt potetene i munnstore biter. Kok dem i lettsaltet vann i omtrent 10 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2. Salat:** Skyll og kutt tomaten i båter, og ha den i en serveringsskål. Vend inn balsamicovinaigretten og tobladssalaten.
- 3. Chorizo:** Del chorizoen i skiver. Skrell og kutt rødløken i tynne båter. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek chorizoen og løken i 3–4 minutter.
- 4. Aiolipoteter, fortsettelse:** Sil vannet av de ferdigkokte potetene, og ha de i en serveringsskål. Vend inn aiolien og krydre med litt salt og pepper.
- 5. Servering:** Server tomatsalsaen til retten. God middag!

Bildet kan avvike noe fra oppskriften.