



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Cassoulet - fransk salsicciagryta med tomat, fänkål och timjangratinerat surdegsbröd

Cassoulet - salsicciagryta

Fänkål 1 st
Röd paprika 1 st
Gul lök 1 st
Små vita bönor 1 förp
Salsicciafärs 250 g
Vitlök 1 klyfta
Kons. körsbärstomater 1 förp
Tomatpuré ½ förp
● Vatten 2 dl
Kycklingbuljong 1 påse
Timjan 5 g

Timjansmör

Timjan 5 g
● Smör 25 g
Vitlök 1 klyfta
● Salt 1 krm

Timjangratinerat surdegsbröd

Surdegspavé 2 st
● Bakplåtspapper 1 st

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja, Salt, Smör, Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Förberedelse:** Skär fänkål och röd paprika i mindre bitar. Klyfta gul lök. Håll av små vita bönor.
3. **Cassoulet:** Hetta upp olivolja i en rymlig stekgryta. Fräs salsicciafärs ca 3 min. Tillsätt fänkål, röd paprika, gul lök och pressad vitlök. Låt fräsa ytterligare ca 3 min. Blanda ner tomatpuré, konserverade körsbärstomater, vatten och smulad kycklingbuljong. Låt sjuda ca 10 min. Tillsätt små vita bönor och låt sjuda ytterligare någon minut. Smaka av grytan med salt och nymald svartpeppar.
4. **Timjansmör:** Finhacka timjan och lägg på ett fat. Tillsätt smör, pressad vitlök och salt. Mosa ihop allt med en gaffel.
5. **Timjangratinerat surdegsbröd:** Halvera surdegspavé. Bred på timjansmör och lägg brödhalfvorna på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Gratinera i övre delen av ugnen ca 6 min.
6. Finhacka resten av timjanen och blanda ner i grytan. Servera salsicciagryta med timjangratinerat surdegsbröd.

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ