



ca-al03

Cassoulet - Medelhavsgryta med salsiccia, chèvre och surdegsbröd

 30 min

INGREDIENSER

Cassoulet

Röd paprika 1 st
Selleristicks 100 g
Bananschalottenlök 1 st
Salsicciakorv 200 g
Torkad timjan $\frac{3}{4}$ tsk
🔪 Vitlök 2 klyftor
🔪 Olivolja
🔪 Tomatpuré 1 $\frac{1}{2}$ msk
🔪 Vatten 2 $\frac{1}{2}$ dl
🔪 Sambal oelek $\frac{1}{3}$ tsk
🔪 Kycklingbuljong $\frac{1}{2}$ tärning
🔪 Salt

Tillbehör

Surdegsbaguette 1 st
Chèvre 50 g
Babyspenat 30 g

- 1 Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
- 2 Skär röd paprika i mindre bitar. Strimla selleristicks. Klyfta bananschalottenlök och finhacka vitlök. Skär salsiccia i ca 4 bitar per korv.
- 3 Hetta upp lite olivolja i en stekgryta. Stek salsiccia ca 2 min. Tillsätt lök, vitlök, paprika och selleri. Fräs allt ytterligare ca 2 min. Blanda ner tomatpuré och torkad timjan. Fräs ytterligare ca 1 min. Tillsätt vatten, sambal oelek och smulad kycklingbuljong, låt sjuda ca 10 min under lock. Smaka av med salt.
- 4 Tillaga surdegsbaguette enligt anvisning på förpackningen.
- 5 Smula chèvre. Blanda ner babyspenat i grytan och toppa med smulad chèvre. Servera med nygräddad baguette.

Tänk på att alltid tvätta händer och köksredskap direkt efter kontakt med rå korv!