



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grillad chorizo med spansk bulgursallad, grillad paprika och rostad mandel

Spansk bulgursallad

Bulgur 125 g
Mandelspån 25 g
Röd paprika 2 st
Rödlök 1 st
Bladpersilja 20 g
🏠 Olivolja
🏠 Salt
🏠 Rödvinvinäger 2 tsk
🏠 Svartpeppar

Chili- och vitlöksyoghurt

Matyoghurt 1 dl
Vitlök ½ klyfta
Rökt chilikrydda ½ msk
🏠 Salt 1 krm

Till servering

Chorizo 200 g

1. Om ni vill grilla, tänd grillen. Om ni inte grillar, värm då ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. Koka bulgur enligt anvisning på förpackningen. Häll av och låt svalna lite.
3. Rosta mandelspån i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna. Lägg över i en liten skål.
4. **Grillad paprika:** Halvera röd paprika och plocka ur kärnhuset. Ringla lite olivolja över paprikan och krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Grilla paprika på grillen tills den känns mjuk och fått fin färg. Om ni inte grillar, lägg paprikahalvorna på en ugnsplåt med bakplåtspapper och rosta i övre delen av ugnen ca 15 min.
5. **Chili- och vitlöksyoghurt:** Blanda matyoghurt, pressad vitlök, rökt chilikrydda och salt i en liten skål.
6. **Spansk bulgursallad:** Skär den rostade paprikan i mindre bitar. Finstrimla rödlök och grovhacka bladpersilja.
7. Lägg kokt bulgur i en rymlig bunke tillsammans med paprika och rödlök. Blanda med lite olivolja, rödvinvinäger, salt och nymald svartpeppar. Toppa med persilja och rostad mandel.
8. Grilla eller stek chorizo ca 4 min per sida, tills de är helt genomstekta (innertemp 72°C).
9. Servera nygrillad chorizo med bulgursallad och chili- och vitlöksyoghurt.