



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 200 g
Vitlök 1 klyfta
Kons. körsbärstomater 1 förp
Timjan 10 g
🏠 Olivolja
🏠 Salt 1 krm
🏠 Tomatpuré 1 msk
🏠 Vatten 2 dl
🏠 Kycklingbuljong ¾ tärning
🏠 Svartpeppar

Timjangratinerat surdegsbröd

Timjan 10 g
Vitlök 1 klyfta
Surdegspavé 2 st
🏠 Smör 25 g
🏠 Salt 1 krm
🏠 Bakplåtspapper 1 st

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Förberedelse:** Skär fänkål och röd paprika i mindre bitar. Klyfta gul lök. Häll av små vita bönor.
3. **Cassoulet:** Hetta upp olivolja i en rymlig stekgryta. Fräs salsicciafärs ca 3 min, krydda med salt. 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 brödhelvorna 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.