



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Mexikansk chorizogryta med tomat, zucchini och grön chili

Basmatiris

Basmatiris 135 g

Mexikansk chorizogryta

Zucchini 1 st
 Gul lök 1 st
 Vitlök 2 klyftor
 Chorizofärs 200 g
 Three spices ½ påse
 Kons. körsbärstomater 1 förp
 Grön chili 1 st
 🏠 Neutral olja
 🏠 Salt ½ tsk
 🏠 Vatten 1 dl
 🏠 Socker ½ tsk

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelse chorizogryta:** Skär zucchini i tärningar. Klyfta gul lök och finhacka vitlök.
3. **Chorizogryta:** Hetta upp neutral olja i en rymlig stekgryta. Fräs chorizofärs ca 3 min. Tillsätt gul lök, vitlök, three spices och salt. Fräs ytterligare ca 1 min. Tillsätt zucchini, konserverade körsbärstomater, vatten och socker. Låt sjuda ca 10 min. Smaka av med salt.
4. Finstrimla grön chili och strö över chorizogrytan. Servera med basmatiris.