



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Mexikansk chorizogryta med tomat, zucchini och röd 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  
Röd 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 röd chili och strö över chorizogrytan. Servera med basmatiris.