

Oppskrift

Lammecassoulet med chorizo



1

Kutt løk og hvitløk fint og stek det sammen med chorizopølsen delt i biter i nøytral olje.

2

Hell på oksekraft, grovhakket tomat, rødvinseddik, timian, sukker, salt og pepper. La det koke i 10 minutter.

3

Skyll bønnene, ha de i gryten og kok videre i 5 minutter til. Ha i lammeskav mot slutten og la det trekke i noen minutter.

4

Servér gjerne med grillet hvetetortilla eller godt brød.

Ingredienser

Gilde Lammeskav	400 g
Gilde Chorizopølse	150 g
Bønner (hvite, brune og kidney)	500 g
Kepaløk	1 stk

Hvitløksfedd	2 stk
--------------	-------

Timian	2 ss
--------	------

Rødvinseddik	2 ss
--------------	------

Sukker	1 tss
--------	-------

Oksekraft	4 dl
-----------	------

Tomat, grovhakket	300 g
-------------------	-------

Salt og pepper