Nortura
PROFF

Oppskrift

Lun salat med Gilde Chorizo



1

Del tomatene i to, drypp over litt olje og kvern over pepper.

2

Stek de på 180 °C ca 20 minutter.

3

Skjær pølsene i skiver og stek gylden i stekepanne.

4

Ta ut pølsene av pannen, tilsett løk, og stek et par minutter.

5

Tilsett eddik og kok den litt inn, tilsett honning og olje mens du visper.

6

Ha chorizo og bønner i pannen og rør godt.

7

Legg opp på fat eller tallerken med salat og lune tomater.

Ingredienser

Gilde Chorizo	100 g
Cherrytomat	500 g
Olje	
Kokebønner	400 g
Rødløk, terninger	1 stk
Hvitvinseddik	1 ss
Honning	1 ss
Olivenolje	2 ss
Salat	100 g