

Oppskrift

# Spansk Chorizopølse med hvite bønner og bakte tomater



1

Skyll bønnene godt, ha i en kjele og hell på vann. La ligge i bløt i minimum 8 timer, gjerne over natten.

## 2

Kok opp med 1 ss salt og skum av. Del gulrot og løk i grove biter og ha det i sammen med knust hvitløk, laurbær, pepper, urter og olivenolje. Kok opp og la det så vidt småkoke, salt gjerne mer underveis. Avhengig av størrelsen på bønnene når det kommer til koketid, men smak på dem etter 20 minutter. Bruker du store bønner, kan det ta opptil 90 minutter. Pass på at de ikke blir overkokt slik at de blir helt most. La bønnene avkjøle lett i sin egen kraft.

## 3

### Tomater

Bak dem i ovn på 220 °C i 10 minutter, til de sprekke litt opp.

## 4

### Spansk Chorizopølse

Snitt pølsene og stek dem i panne til de er gjennomvarme.

### Produkter i denne oppskriften

Chorizo Pølse 110g 2x2,5kg Fr Enh



## Ingredienser

Prior Spansk Chorizopølse av kylling og kalkun 8 stk

Pølsebrød 8 stk

Små tomater på stilk 8 stk

### Bønnesalsa

Tørkede hvite bønner 200 g

Vann 10 dl

Salt

Gulrot 1 stk

Løk 0,5 stk

Hvitløksfedd 2 stk

Laurbærblad 1 stk

Pepperkorn 4 stk

Urtekvister 3 stk

Olivenolje 1 dl