KORV

Cassoulet med stora vita bönor och salsiccia

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Cassoulet är en fransk bondgryta där innehållet varierar beroende på vad man har att tillgå. Något man däremot inte ändrar är att den alltid ska innehålla bönor. Mustig och enormt god gryta!

INGREDIENSER

Cassoulet
2 st hackad gul lök
3 st finhackad vitlök
4 st tärnad morot
4 stjälkar tärnad blekselleri
1 burk krossade tomater
4 msk tomatpuré
1-2 dl vittvin
1 knippe persilja
2 msk krydda franska örter

4 msk oxfond
3-5 dl vatten
efter smak nymalen svartpeppar
efter smak salt
2 paket färdigkokta stora vita bönor
4 st färsk salsiccia-korvar

GÖR SÅ HÄR

1. I en stor och vid kastrull fräser du allt hackat i olja i ca 5 minuter på medelhög värme utan att det får färg.

2. Gå sedan i med tomatpuré och blanda väl. Låt stå och puttra någon minut så att tomatpurén utvecklar smak. Tillsätt sedan salt och peppar, franska örter, vitt vin, krossad tomat och vattnet. Låt koka upp och puttra ca 20 minuter.

3. När det kokat i ca 20 minuter så grillar eller steker du salsiccian och finhackar persiljan. Hälften av persiljan kan du ha i grytan och resten sparar du till att toppa maten med.

4. Skölj sedan de stora vita bönorna under kallt vatten och häll i bönorna i grytan. Vid denna punkt ska grytan ha reducerats i vätskemängd och vara lite tjockare i konsistensen.
Låt puttra vidare ca 10 minuter innan du kan stänga av värmen.

5. Servera i en djup tallrik. Toppa med salsiccian och finhackad persilja!