



GENERELL

Chilensk linsgryta - Lentejas

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **45 min** Portioner: **2-3**



Lentejas con chorizo - chilensk husmanskost. En perfekt rätt nu när det är grått och kallt ute!

För bästa och godast resultat behöver du färsk chorizo, absolut inte en kompakt fylld korv med fabriksmet.

Om du bor i Stockholm så köper du korven i Helenelund (Sollentuna) på Håkans kött precis vid tågstationen eller på Hötorgshallen i Stockholm city.

#Cheffraimansmat



INGREDIENSER

- 400 gram skivad färsk chorizo
- 2 stora hackad morötter
- 1-2 st hackad gul lök
- 2 st hackad vitlöksklyfta
- 4-6 stjälkar skivad blekselleri
- 300 gram sköljda gröna linser
- 6 st fast potatis med skal
- 2 msk torkad oregano

1-2 st grönsaksbuljong (buljongtärning)
1-2 st köttfond eller buljongtärning
1 kruka färsk koriander
salt efter smak
svartpeppar efter smak

GÖR SÅ HÄR

- 1** I en djup stor kastrull steker du först chorizon. Lyft sedan chorizon åt sidan.
- 2** Tillsätt sedan alla grönsaker förutom potatisen och gröna linserna. Fräs några minuter och tillsätt alla kryddor och buljongtärningar och fyll på med vatten. Koka upp och sänk sedan värmen något. Nu kan du tillsätta chorizon, potatisen och linserna och låta sjuda tills mjuka.
- 3** Servera i en djup tallrik och garnera med färsk koriander. Smaklig måltid!