



Salsiccia con fagioli e patate

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



Enkelt, snabbt och otroligt gott. Hett och lite syrligt. Under timmen, för dagar när man har bråttom eller helt enkelt är sjukt hungrig!

Het salsiccia, rostad potatis, vita bondböner i lite lätt syrlig sås. Smarrigt värre!
#Cheffraimansmat



INGREDIENSER

- 1 paket färsk (stark) salsiccia
- 1 burk vita bondböner
- 1 burk creme fraiche (vitlök och örter)
- 200-300 g potatis
- 1 st stor finhackad schalottenlök
- 1 liten påse babyspenat
- 1 ask cocktailtomater
- salt efter smak
- svartpeppar efter smak
- 2-3 tsk franska örter (santa maria kryddbuk)

GÖR SÅ HÄR

1

Sätt på ugnen på 220 grader (beroende på ugn). Skölj och skär upp potatisen i önskad storlek. Lägg på ett bakplåt och häll på lite olivolja, salt och peppar. Stoppa in i ugnen ca 20-25 minuter.

2

Skölj bönorna under kallt vatten, låt rinna av. Hacka schalottenlöken och fräs i en kastrull. Häll i creme fraichen i kastrullen. Smaksätt med kryddor, salt och peppar. Skär upp tomaterna, jag brukar dela dem i två delar men man kan göra som man vill och i önskad storlek.

3

När det återstår ca 5-10 minuter på potatisen så stoppar du in salsiccian i ugnen tillsammans med potatisen. Nu ska du ha i bönorna och tomaterna i såsen, värm försiktigt upp bönorna och undvik att mosa dom med slevan. Precis innan du serverar har du i spenaten i såsen. Rör om försiktigt ännu en gång. Häll först upp bönorna på tallriken och toppa med rostad potatis och salsiccia. Smaklig måltid!