



Texmexgryta med starka korvar

Kock: **Karin Walker** Tid: **90 min** Portioner: **6**



Ett alternativ till tacofärsen får ni här, en smakrik gryta med både kött och korv!

Laga grytan på kvällen före ni ska äta den så blir den extra god!



INGREDIENSER

500 g grytbitar av fläsk, älg eller nöt
300 g starka korvar t.ex chorizo
1 fp små paprikor i olika färger
1 st stor gul lök
2-3 klyftor vitlök
1 fp passerade tomater ca 350 g
1 msk malen spiskummin
1 msk paprikapulver
1 msk soja
1 msk balsamvinäger
1 msk honung
2 st kött/hönsbuljongtärningar
vatten

salt och nymalen svartpeppar
rapsolja till stekning

Tillbehör

majs, sallad, lök, tomater, gurka, bönor, ris eller pasta om du vill ha det matigare

GÖR SÅ HÄR

- 1** Bryn grytbitarna och låt spiskummin, paprikapulver och hackad vitlök fräsa med, salta och peppra.
- 2** Tippa i vatten så det täcker köttet + buljong. Låt köttet puttra under lock tills det är mört.
- 3** När köttet nästan är klart dela korv i skivor och paprika och lök i bitar. Fräs detta med olja i en panna .
- 4** Tippa i korvfräset, passerade tomaterna och chili av något slag i grytan och låt allt småputtra utan lock tills köttet känns klart.
- 5** Smaka av grytan med soja, vinäger, honung ev. mera chili och kryddor.
- 6** Servera med de grönsaker du gillar, creme fraiche och tacochips.