



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Chiligryta med chorizofärs, kidneybönor, paprika och surdegbröd

Chiligryta

Gul lök 1 st
Röd paprika 1 st
Kidneybönor 1 förp
Chorizofärs 250 g
Vitlök 1 klyfta
Tomatpuré 1 förp
Krossade tomater 1 förp
● Vatten 1 dl
Paprikapulver 1 förp
Spiskummin 1 förp
Rökt paprikapulver 1 förp
Kycklingbuljong 1 påse

Till servering

Surdegspavé 2 st
Matyoghurt 1 dl

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar,
Vatten

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Chiligryta:** Klyfta gul lök. Skär röd paprika i mindre bitar. Häll av och skölj kidneybönor.
3. Hetta upp lite olja i en stekgryta. Fräs gul lök, chorizofärs och pressad vitlök ca 5 min. Rör ner paprika.
4. Tillsätt tomatpuré, krossade tomater, kidneybönor, vatten, paprikapulver, spiskummin, rökt paprikapulver och kycklingbuljong. Koka upp och sjud till servering, ca 10 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. **Till servering:** Tillaga surdegspavé enligt anvisning på förpackningen.
6. Servera chiligryta med en klick matyoghurt och surdegspavé.