



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Cassoulet med linqueca og butterbeans

Det skal du bruge

1 stk løg
2 fed hvidløg
2 stk gulerødder
1 stilk bladselleri
3 stk grillpølser m. linqueca
1 tsk røget paprika
1 stk laurbærblad
1 dåse butterbeans
1 pose hønsebouillon
1 dåse hakkede tomater
2 stk surdejsboller
½ pk bredbladet persille

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Grøntsager:** Pil løg og hvidløg. Skær løg i tynde både og hak hvidløg fint. Skræl gulerødder og skær i tern ca. 1x2 cm. Snit bladselleri i skiver på ca. 1 cm.
- 2. Linqueca:** Skær pølserne i mundrette stykker og steg dem i en stor gryde ved medium varme til de tager lidt farve. Tilsæt løg og hvidløg og sauté under omrøring et par min.
- 3. Cassoulet:** Tilsæt gulerødder, selleri, røget paprika og laurbærblade og rør rundt. Hæld væden fra butterbeans, skyl dem kort i koldt vand og kom dem i gryden. Tilsæt hakkede tomater, bouillon og 2 dl vand, kog op og lad det simre ved svag varme uden låg i ca. 15 min. Smag til med salt og peber.
- 4. Anret:** Lun bollerne på en brødrister. Skyl og hak halvdelen af persillen groft. Servér cassoulet med et drys hakket persille og lunt brød.