



Bräckt falukorv med bönor

Ingredienser 4 portioner

600	Falukorv
gram	
1 st	Gul lök
2 st	Klyftor vitlök
800	Bönor på burk
gram	
200	Krossade tomater
gram	
4 msk	Ketchup
	Matfett till stekning
	Salt & peppar

Tillvalsalternativ:

Majskorn (burk)

Potatis

Tillagning

Ta bort skinnet på falukorven och skär i cm-tjocka skivor. Häll bort en del av bönspadet om tjockare bönchili önskas (den blir annars soppliknande).

Skala och finhacka lök. Fräs lök och vitlök mjuk (ca 3 min) i panna på medelvärme.

Häll lök, bönor, krossade tomater och ketchup i en kastrull. Låt småputtra i 10 minuter. Salta och peppra.

Bräck (lättstek) falukorven på båda sidorna i panna på medelvärme. Fett behövs inte till vanlig falukorv, men till lågfetts varianter. Bränn inte korven.

Kommentar

Man kan komplettera med kokt potatis. Minska i så fall mängden bönor med hälften.

Majskorn går också bra. Enklaste varianten är att endast bräcka falukorven och servera uppvärmda bönor till. Komplettera i så fall gärna med ett stekt ägg.

Tid: 20 min

Svårighet: Lätt