



Cajungryta

Gör som i Louisiana. Blanda korv och skaldjur i samma gryta!

Ingredienser 8 port

- 350-400 g kokta kräftstjärtar
- 2 chorizokorvar
- ca 800 g pumpa
- 4 gula lökar
- 1 msk smör
- 1-2 tsk chilipeppar
- 1 tsk salt
- 8 dl hemkokta vita bönor eller
- 2 burkar, à 400 g
- 2 burkar hela tomater, à 400 g
- 4 dl lätt crème fraiche
- färsk timjan

Gör så här

Skär korven i skivor och pumpan i tärningar. Skala och klyfta löken. Fräs allt i smör i en gryta. Tillsätt peppar, salt, bönor, tomater med spad och crème fraiche. Låt allt koka några minuter. Rör i kräftstjärtarna. Strö över timjan. Servera med vitt bröd och sallad.