



Bräckt falukorv med bönchili

Ingredienser 4 personer

600 gram	Falukorv
1 st	Gul lök
2 klyftor	Vitlök
800 gram	Bönor på bur
200 gram	Krossade tomater
4 msk	Ketchup
	Matfett till stekning
	Salt & peppar

Tillvalsalternativ:

Majskorn (burk)

Potatis

Tillagning

1. Ta bort skinnet på falukorven och skär i cm-stora skivor. Häll bort en del av bönspadet om tjockare bönchili önskas (den blir annars soppliknande).
2. Skala och finhacka lök. Fräs lök och vitlök mjuk (ca 3 min) i panna på medelvärme.
3. Häll lök, bönor, krossade tomater och ketchup i en kastrull. Låt småputtra i 10 minuter. Salta och peppra.
4. Bräck (lättstek) falukorv på båda sidorna i panna på medelvärme. Fett behövs inte till vanlig falukorv, men till lågfettsvarianter. Bränn inte korven.