



Foto: Lars Paulsson

Höstwok med svamp och chorizo

Ingredienser 4 personer

500 g	potatisklyftor, djupfrysta
2 msk	smör
200 g	svamp, färsk, valfri sort
300 g	chorizokorv
1 st	gul paprika, strimlad
1 st	orange paprika, strimlad
150 g	spenat, eller rucola, färsk i påse
1 st	vitlökslyfta, pressad
0,5 tsk	salt
1 krm	vitpeppar, mald
1 st	parmesan, flagad

Tillagning

I stället för att sätta på ugnen till potatisklyftorna, woka man dem. Blanda med bl a wokad kryddig korv och färsk svamp.

1. Woka potatisklyftorna i smör.
2. Skölj och skiva svampen. Skiva korven. Skär bort kärnorna på paprikorna och strimla dem.
3. Woka svamp och korv också. Stek tills allt har fin färg och potatisen är mjuk. Tillsätt strimlade paprikor och låt de steka med ett tag. Lägg i spenaten, pressa över vitlöken, salta och peppra. Blanda. Flaga parmesan över och servera.