



Kycklinggryta med chorizo

Ingredienser

500 g	kycklingfilé
200 g	chorizo
150 g	rökt fläsk
1 st	gul lök
2 st	vitlöksklyftor
	smör
400 g	krossade tomater, 1 burk
1 msk	kycklingfond
1 dl	vatten
1 tsk	rosmarin
2 st	kryddnejlikor
	apelsinskal, från 1/4 frukt
400 g	vita bönor, stora
	salt
	nymald peppar

Tillagning

Cassoulet är en klassisk lammgryta med bönor och kryddig korv från södra Frankrike. Här är en snabbvariant med kycklingfilé.

1 Skär kycklingen i mindre bitar. Skiva korven. Strimla fläsket. Skala och hacka lök och vitlök.

2 Bryn korv, fläsk och lök i smör i en gryta. Tillsätt kyckling och vitlök och låt fräsa med en stund.

3 Tillsätt tomater, fond, vatten, kryddor och apelsinskalet som skalats av med potatisskalare. Koka grytan under lock cirka 15 minuter.

4 Skölj börnorna och låt rinna av. Vänd ner dem i grytan och koka ytterligare 5 minuter. Smaka av med salt och peppar.