



## Rödlöksplättar med chorizo

Ingredienser 4 personer

---

### Chorizofräs

4 st chorizo, (ca 400 g)  
2 st lökar, gula  
2 st paprikor, röda  
0,5 tsk salt  
2 krm svartpeppar

### Plättar

1,5 dl mjölk  
2,5 dl vetemjöl  
2 st ägg  
1 tsk bakpulver  
1 tsk salt  
2 krm svartpeppar  
1 st rödlök, hackad  
2 msk rapsolja, till stekning

**Tillbehör**  
gräddfil

### Tillagning

---

Hettan i chorizon passar utmärkt med de fluffiga rödlöksplättarna.

1. Chorizofräs: Skala löken och kärna ur paprikan. Skär lök, paprika och chorizo i jämnstora bitar. Fräs korven med grönsakerna på svag värme ca 5 minuter, extra fett behövs inte. Smaksätt med salt och peppar. Håll varmt till servering.

2. Plättar: Blanda alla ingredienser utom oljan till en jämn smet. Stek 8 plättar i olja ca 10 cm i diameter på medelstark värme. Hetta upp chorizofraset och servera enligt bilden, gärna med en klick gräddfil.