



GRILLAD CHORIZO MED HET TOMATRAGU

4 PERSONER

2 paket (4 st chorizokorvar), Gudruns

Tomatragu:

1 gul lök, hackad

4 vitlöksklyfftor, hackade

Olivolja och smör

2 msk chipotle paste, Santa Maria

1 dl vitt vin

1 msk vitvinsvinäger

1 ask körsbärstomater i halvor

Salt och svartpeppar

1. Lägg lök och vitlök i en kastrull med olivolja och smör. Häll på en skvätt vatten, max 1/2 dl, och en nypa salt.
2. Koka på medelvärme tills vattnet har kokat bort. Rör ner chipotlen i löken. Låt stå på medelvärme en liten stund.
3. Häll i vitt vin och vinäger och sjud i 5 min. Häll i tomaterna och sjud under omrörning tills de är halvmjuka. Smaka av med salt och peppar.
4. Skär fina snitt på båda sidor på korven. Lägg den på grillen och stek till fin färg. Servera med ragun och andra tillbehör efter smak.

