

Lisa Lemke

i ett gott samarbete med

Korvpojckarna



Höstig gryta med Chorizo, musslor och oregano

4 portioner, ca: 45 minuter.

"Musslor är inte bara gott utan också havets stora superhjärte, så det är självklart att de funkade gott tillsammans med vår kryddiga Chorizo med lagrad rom! Det här blir en variant på moules marinières som blir supergott att servera tillsammans med ett gott bröd."

Vad behöver jag?

- 1 kg blåmusslor, tvättade och rensade
- 1 paket kryddkorvar Chorizo med lagrad rom
- 2 gula lökar, strimlade
- 3 vitlöksklyftor, tunt skivade
- 1 peperoncino (piripiri)
- 3 msk olivolja
- 1 dl plockade oreganoblada eller 1 tjockt knippe färsk oregano (ta bort kvistarna om de är grova och använd bara bladen)
- 1 burk krossade tomater
- 200 g små tomater
- 3 dl oekat vitt vin
- 2 dl vatten
- salt och svartpeppar

Hur gör jag?

Lägg musslorna i en stor skål och låt dem sköljas i kallt vatten i ca 20 minuter. Byt gärna vatten ett par gånger. Skrapa bort eventuellt "skägg" från musslorna med en liten kniv och släng de musslor som är trasiga eller inte stänger sig om du knackar dem mot ett hårt underlag.

Strimla Chorizon och dela eventuellt tomaterna en gång på mitten.

Hetta upp en rejäl gjutjärnsgröta med olivoljan ovanpå grillen och fräs Chorizo, lök, vitlök och peperoncino tills löken mjuknat och korven börjar få färg.

Tillsätt krossade och färska tomater och låt dem fräsa med.

Tillsätt musslor, salta, rör om och lägg sedan på ett lock (eller täck grytan med aluminiumfolie) Låt allt fräsa på hög värme en stund, ta sedan bort locket och slå på vin.

Låt koka upp och tillsätt därefter vatten, krydda eventuellt med mer salt och nymalen svartpeppar. Låt koka samman utan lock på hög värme och vänd ner oregano. Smaka av och servera med ett gott bröd.

