Oppskrift

#33 Chorizo med melon og avokadosalat



Oppskrift med spansk chorizo pølse toppet med asiatisk vinaigrette. Lett å lage og ferdig på ca. 20 minutter.

1

Slik gjør du

Rist peanøttene over middels lav varme i en tørr stekepanne, grovhakk dem og legg dem til side.

2

Stek chorizo pølsa

Skjær pølsene i skiver og stek dem til de har fått en fin stekeskorpe.

3

Lag dressing / Vinaigrette

Rør sammen eddik, fish sauce og sukker i en liten bolle. Når sukkeret er oppløst tilsetter du skivet jalapeño og finrevet ingefær. La dressingen hvile.

4

Lag avocadosalat

Skjær avokado, melon og agurk i grove biter/terninger og finhakk mynten. Vend alt sammen og server med godt brød.

Ingredienser

Du trenger

Gilde pølsemakerens beste Chorizo	3 stk
Peanøtter	1 neve
Hvitvinseddik	6 ss
Fish sauce	1 ts
Brunt sukker	1 ts
Jalapeño	1 stk (hel)
Finrevet ingefær	2 cm (uten skal)
Avokado	2 stk
Galiamelon	0,5 stk
Agurk	1 stk
Mynte	1 neve
Landbrød	1 stk

Allergener

- Peanøtter
- Fisk
- Gluten