



Csicseriborsó chorizoval



FŐZÉS
1x1

Hozzávalók:

15 dkg füstölt szalonna
½ szál chorizo kolbász
240 g csicseriborsó konzerv

200 ml kókuszkrém
1 fej vöröshagyma
1 db piros kaliforniai paprika

1 db padlizsán
½ teáskanál só
¼ teáskanál cayene bors

Elkészítés:



1 A szalonnát felkockázzuk és kisütjük a zsíráját. Ezután rátesszük a felkockázott hagymát, kicsit megdinszteljük, és hozzáteesszük a kockára vágott kolbászt.



2 Összesütjük, és hozzáadjuk a csicseriborsót.



3 A kaliforniai paprikát is hozzáteesszük.



4 Kóstelás után adjuk hozzá a sót, és a cayene borsot (figyelve, hogy a szalonna és a kolbász mennyire volt fűszeres).



5 Összeforraljuk, és rászórjuk a felkockázott padlizsánt.



6 2 – 3 perc forralás után ráöntjük a kókuszkrémet, és még egyszer óvatosan összeforraljuk.



30 perc

Gyorsan el tudod készíteni, miközben megpárolod a rizst.
Glutén- és egyben laktózmentes is.
Finom egyveleg révén egy igaz mediterrán ízvilág kerül az asztalra.