

CHORIZO BRUNCH

OPSKRIFT 10 PERSONER

Fremgangsmåde:

- Chorizo skiverne lægges i en bradepande
- Sættes i en 275° C varm ovn, indtil skiverne bliver let sprøde og den røde saft løber fra
- Den brandvarme Chorizo anrettes på tallerkener med friske figer
- Dryp med akaciehonning samt citronskal og pynt med bredbladet persille og oliven
- Servér med ristet brød

Ingredienser

50 skiver	Chorizo
10 stk.	Friske figer i kvarte
5 tsk.	Akaciehonning
40 stk.	Blandede oliven
20 skiver	Landbrød
1 bdt.	Bredbladet persille

frisk revet skal af en citron

Et lille tip

Retten kan også tilberedes med Serrano Skinke

Chorizo Extra

Varenumre:

Hel ca. 1,8 kg	6000161
"Traditional" ca. 1,8 lg	01394
Skiver 500 g	57246
"Traditional" Skiver 400 g	01698

