

SNEGLE MED CHORIZO

OPSKRIFT 10 PERSONER

Fremgangsmåde:

- Løg, hvidløg, chili og peberfrugter svitses i olivenolie
- Chorizo og paprika tilsættes og svitses med
- Tomater og bredbladet persille tilsættes og koges med i 3-4 min
- Hvidvin tilsættes
- Når retten koger kommer sneglene i, med hus. Retten småkoger i ca. 30 min. afhænger af hvornår sneglene er møre
- Smag retten til med limesaft, sukker, salt og peber
- Serveres med brød til

Ingredienser

2,5	løg, hakket
10	fed hvidløg, hakket
2	chili, kerner fjernes og chilien hakkes
5	røde peberfrugter, hakket
300 g	Chorizo Extra, i store tern
3 tsk.	støt paprika
5	modne tomater, hakket
1	bd. bredbladet persille, hakket
5 dl	hvidvin
100	istandgjorte snegle
2-3	lime, saften heraf
1 tsk.	sukker
	Salt og peber

Et lille tip

For variation af retten kan pålægsproduktet varieres

Chorizo Vela Extra

Varenummer:

6000177 100 g i skiver

6000161 1800 g ca. hel

