

Courgettegryde

Antal personer: 2 personer

Ingredienser

800 g Courgetter, rensset og skåret i tern
2 fed Hvidløg, hakket fint
lidt sort peber
100 g Chorizo pølser, terninger
2 spsk. Olivenolie
1½ dl Varm grøntsags bouillon
1 spsk. Hakkeede salvieblade
6 spsk. Kaffefløde
Lidt Stærk paprika
2 spsk. Klippet purløg



Fremgangsmåde:

Courgetter og hvidløg blandes med salt og peber.
Courgetterne brunes på alle sider og koges under låg ved svag varme i 15 minutter.
Bouillon og salvie tilsættes.
Kaffefløde blandes med paprika og tilsættes til courgetterne.

Server retten og pynt med purløg.

Velbekomme!