



CHARKMÅSTARN

Recept - Salsiccia med röd linsröra

Ingredienser 4 pers

540 g	Salsiccia traditional
4 dl	Röda linser
4 st	Vitlösklyftor
2 msk	Olivolja
4 dl	Vatten
2 burk	Passerade tomater
2 msk	Kalvfond
4 dl	Rött vin
2 st	Lagerblad
4 msk	Balsamicovinäger
2 msk	Honung
2 krm	Cayennepeppar
	Salt

Gör så här:

1. Skölj linserna och fräs vitlösklyftor och linser lätt i oljan i en kastrull.
2. Häll i vatten, fond, passerade tomater, vin och lagerblad.
3. Låt det sjuda i cirka 10–15 minuter tills linserna är mjuka. Det ska fortfarande vara sås kvar, tillsätt eventuellt mer vätska om det behövs.
4. Tillsätt salt, peppar, balsamico och honung. Smaka av med salt och cayennepeppar.
5. Stek korvarna på medelvärme i ca 3-5 minuter, så de får färg runt om. Servera med sallad.