

Spansk köttgryta med chorizo.

Precis när man tror att våren kanske, kanske ändå kan tänka sig att anlända till vårt kära Sverige, ja då vaknar man upp till -13°C ute. Det är som ett litet lotteri det här med vädret. Men i väntan på den riktiga våren och sommaren lagar jag mat och drömmer mig bort. Till varma dagar och ljumma nätter. Till mängder av färska råvaror och ett glas gott vin.

I dag har jag lagat en spansk köttgryta med varma smaker. Som smaksättare har jag använt chorizo i köttgrytan. För visste du att om du använder en smakrik korv så behöver du inte arbeta så hårt med själva kryddningen, utan får otroligt mycket smak på köpet! Jag tog en bit ytterlår till just den här grytan. Men det funkar med vilken bit nötkött man än föredrar. Tar man en detalj som sitter längre fram på djuret (tex högrev eller bog) kan dock köttet behöva kokas något längre, beroende på kvalitet på köttet. Receptet på min spanska köttgryta hittar du här nedan.



4 PORTIONER



45 MIN

Gryta

Nötkött

Spansk köttgryta

Ingredienser:

300 g chorizo

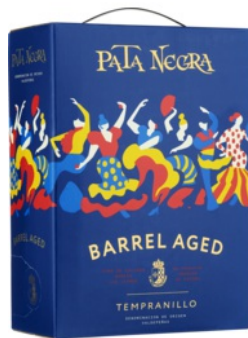
1 gul lök

1 vitlöksklyfta

400 g nötkött
1 msk vetemjöl
2 msk oxford
800 g konserverade körsbärstomater
1 dl rött vin
2 paprikor
1/2 apelsin
1 dl grädde
1 dl finhackad färsk persilja
2 dl gröna oliver utan kärnor
Salt och svartpeppar

Gör så här:

1. Slanta korven, skala och finhacka lök och vitlök. Stek allt i lite olja i en gryta.
2. Ta ur korven och löken ur grytan. Skär nötköttet i mindre bitar och stek i grytan tills de fått fin yta.
3. Lägg tillbaka korven och löken i köttgrytan. Pudra över vetemjöl och rör om.
4. Tillsätt oxford, konserverade körsbärstomater och rött vin. Låt allt koka upp och koka köttgrytan under lock i cirka 20 minuter.
5. Skär paprikan i mindre bitar. Tillsätt paprika, saft från apelsin, grädde, finhackad persilja och oliver. Låt köttgrytan koka i 5 minuter till. Smaka av med salt och peppar.
6. Servera köttgrytan med kokt ris, ett gott bröd och tapenade.



Spara i lista

Pata Negra Barrel Aged, box 3000 ml

Systembolagsnummer: 2092

189,00 kr

Till den här köttgrytan passar såklart ett vin gjort på Spaniens nationaldruva, Tempranillo. Vinet har namnet Pata Negra Barrel Aged och är ett perfekt sällskapsvin som även passar riktigt bra till smakrika grytor och ost.

Du kanske också är intresserad av:



Höstig gryta med jordärtskocka, ölkorv, fläskkött och örter.

Recept på Linnéas härligt höstiga gryta som verkligen värmer i höstmörkret.

[Läs mer](#)



Köttgryta med chorizo, vitlök och rökt paprika.

Dröm dig bort till ett soligt Spanien och smaksätt grytan med vitlök, rökt paprikapulver och tomat. Sist, vita bönor som ger en härlig smak och fyllighet.

[Läs mer](#)



Italiensk Bistecca Fiorentina med saltkockt delikatesspotatis.

Bistecca Fiorentina är en klassisk italiensk köttrett som tillagas väldigt enkelt och där köttet står i centrum.

[Läs mer](#)



Pappa al Pomodoro.

Pappa al pomodoro, tomatsoppa med bröd i, är nästan omåttligt populärt både i och utanför Italien. Laga den så förstår du varför. Recept och vintips.

[Läs mer](#)

Utskrift