

Ingredienser

- 200 g chorizopølse
- 1 løg
- 3 gulerødder
- 1 rød eller gul peberfrugt
- 1 banan
- 1 spsk. paprika
- 1/3 tsk. chilipulver eller cayennepeber
- 1 tsk. salt + lidt sort peber
- 1 dåse hakket tomat
- 1 dåse kokosmælk (ikke light)
- evt. ris til servering og/eller blomkål + olie og salt
- 1 banan til servering
- salte peanuts til servering

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader (jeg bruger varmluft)
2. Start med at skære skindet fra chorizopølsen og hakke den i mindre stykker. Steg dem på en dyb og tør pande (en nok eller lignende, uden olie) til det bliver sprødt og tag det efterfølgende fra panden igen og læg det til side. Lad blot fedtet blive på panden
3. Skær nu løg, gulerødder, peberfrugt og banan i mindre stykker og kom løg, gulerødder og peberfrugt på panden ned til fedtet. Vend det rundt i 5 minutters tid, til det begynder at tage farve og blive lidt blødere
4. Kom krydderier, hakket tomat og kokosmælk ved og vend det rundt
5. Kom det hele i et ovnfast fad + bananen du har skåret i skiver. Kom det i ovnen i en lille halv time
6. Kog imens ris, hvis du ønsker. Eller skær blomkål i buketter, som du hældes olie og salt over og bager i ovnen i 10-15 minutter.
7. Kom den sprøde chorizopølse over fadet og spis med ris, bagt blomkål, salte peanuts og lidt ekstra frisk banan. Evt. lidt purløg hen over.