

På ica.se använder vi cookies för att din upplevelse av webbplatsen ska bli så bra som möjligt. Genom att fortsätta använda vår webbplats

accepterar du till att cookies används. [Läs mer om cookies](#) [Jag förstår!](#)

RECEPT MEDEL TID: UNDER 45 MINUTER

## Bönsallad med räkor och varm chorizo

★★★★ 22 röster

Bönsallad med räkor och varm chorizo är en härligt matig och mycket tilltalande sallad. Persilja, koriander och vitlök tillför goda smaker. Paprikapulver, kajennpeppar och spiskummin bidrar också fint.

Detta är ett recept från Buffé nr 5, 2008.



### Ingredienser

#### Portioner: 8

- 2 burkar svarta bönor (à 400 g)
- 1 burk strimlad/hel grillad paprika (à 200 g)
- 1 knippe salladslök (1 knippe ger ca 3 dl finstrimlad salladslök)
- 1 kruk persilja
- 1 kruk koriander
- 1 rödlök
- 3 vitlöksklyftor
- 1 dl olivolja
- 1/2 dl färskpressad citronjuice
- 1/2 msk paprikapulver
- 1/2 tsk kajennpeppar
- 1 msk spiskummin
- 1 msk socker
- ca 400 g skalade räkor (400 g motsvarar 1 kg oskalade)
- ca 1/2 tsk salt
- 2 krm peppar
- ca 300 g chorizo (smakrik korv)

### Så här gör du

- Häll av och skölj bönorna. Strimla ev paprikan. Strimla salladslöken. Grovhacka persilja och koriander. Skala och finhacka rödlök och vitlök.
- Blanda samtliga ingredienser utom korven. Smaka av med salt och peppar.
- Lägg över salladen i en skål, täck med plastfilm och förvara i kylan.
- Vid serveringstillfället:** Grilla korvarna. Skär dem i 1/2-1 cm tjocka skivor. Blanda ner i salladen.

#### För alla

Fri från gluten, laktos, mjölkprotein och ägg.