



Viken kastrullen

Vikens egen mästerkock Niklas Ekstedt har komponerat en rätt för Byalurens läsare som innehåller tomater från Vikentomater, korv från Per i Viken och potatis från Larsviken. Smaklig spis!

Ingredienser

4 personer

1 burk krossade tomater

1 lagerblad

8 st körsbärstomater (gärna i olika färger)

4 st Amadine potatisar (eller Viktoria)

2 st Per i Parmakorvar

2 st Ramslökskorvar (eller annan Per i Viken korv - t.ex. Filles Olivkorv)

1 gul lök

1 vitlöksklyfta

Svartpeppar

1 msk flytande oxbuljong

3 msk vitt vin

färska kryddor till garnering

Gör så här:

* Hacka löken och skiva vitlöken tunt och fräs i en kastrull eller gryta tillsammans med lagerbladet

* Slå på vitt vin, buljongen och de krossade tomaterna och låt reducera på låg värme i ca 20 minuter

* Koka under tiden potatisen i saltat vatten

* Skiva korvarna i 2 cm skivor och grilla dem så de får ett vackert mönster

* Skiva potatisen och lägg i grytan tillsammans med Vikentomaterna.

Toppa med de färska örterna