

# Chili och vitlöksrostad pumpa med rosmarin!



Läs mer och hitta recept  
på [www.hebe.se](http://www.hebe.se) eller  
scanna in QR-koden.



# Chili och vitlöksrostad pumpa med rosmarin

8 port.

## Ingredienser:

1-2 kg pumpa  
1 L hönsbuljong tärning +  
vatten  
1 tsk salt  
1 st chili röd  
1 st vitlök hel  
3 st rosmarin kvistar  
1 msk flingsalt  
3 msk Olivolja

## Gör så här:

Sätt ugnen på 175°. Dela och kärna ur pumpan. Lägg den i en kastrull och håll över hönsbuljongen. Koka 5 min under lock. Lyft upp och skär pumpan i tunna klyftor. Lägg pumpan på en plåt med bakplåtspapper. Strö över salt och tillaga mitt i ugnen ca 15 min.

Höj temperaturen till 275°. Kärna ur och finhacka chilin. Skala och halvera vitlösklyftorna. Strö chili, vitlök, rosmarin och flingsalt över pumpan. Ringla över oljan och rosta mitt i ugnen ca 15 min.