

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 häll 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 vitlöksklyftorna. Strö chili, vitlök, rosmarin och flingsalt över pumpan. Ringla över oljan och rosta mitt i ugnen ca 15 min.



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 häll 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 vitlöksklyftorna. Strö chili, vitlök, rosmarin och flingsalt över pumpan. Ringla över oljan och rosta mitt i ugnen ca 15 min.



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 häll 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 vitlöksklyftorna. Strö chili, vitlök, rosmarin och flingsalt över pumpan. Ringla över oljan och rosta mitt i ugnen ca 15 min.



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 häll 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 vitlöksklyftorna. Strö chili, vitlök, rosmarin och flingsalt över pumpan. Ringla över oljan och rosta mitt i ugnen ca 15 min.

