



KÖTT

# Charquican

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **40 min** Portioner: **4**

Chilensk husmanskost när den är som bäst!



Detta recept kan man göra på två sätt. Som gryta och som soppa. Jag gör den som gryta då jag gillar konsistensen mer. Helst av allt ska du ha Pebre till, då blir det precis som hemma hos mormor i Chile.

#Cheffraimansmat

## INGREDIENSER



- 500 gram köttfärs
- 200 gram klyftpotatis
- 2 st tärnade morötter
- 1 st tärnade zucchini
- 1 burk majskorn
- 200 gram tärnad pumpa
- 1 stor grovhackad gul lök
- 2 klyftor hackad vitlök
- 1 st köttbuljong (buljongtärning)
- 1 st grönsaksbuljong (buljongtärning)

2 tsk torkad oregano  
salt efter smak  
svartpeppar efter smak  
1 krukka hackad persilja  
4 st stekta ägg

## GÖR SÅ HÄR

- 1** I en stor djup kastrull steker du först köttfärsen tillsammans med kryddorna i ca 5 minuter. Sedan tillsätter du alla grönsaker och buljonger och fräser i några minuter till. Därefter tillsätter du vatten så det täcker allt och sjud i ca 40 minuter. Ha i mer vatten vid behov.  
När det återstår ca 5 minuter häller du i majs-kornen. Smaka av då och då och krydda med salt och peppar vid behov.  
Med hjälp av en ballongvisp eller potatisstöt mosar du allt lite grand. Du vill mosa för bättre konsisten men ändå ha kvar bitar av grönsaker.  
Avsluta med att toppa maten med stekt ägg och hackad persilja.