

Favas á Saloia

Bønner, bacon og svinekjøtt til 4 personer.

Du trenger:

- 75 g fett
- 1 løk, finhakket
- 1 fedd hvitløk, knust
- 1 klype koriander
- 2 baconskiver
- 250 g "chourico" (Sterkt krydret svinekjøtt)
- 1 spiseskje sukker
- salt etter behov
- 500 g friske bønner
- 1-2 kopper kraft/buljong

Slik går du fram:

1. Varm opp fett i en kasserolle og sauté (trekk) løk og hvitløk inntil løken er myk og gjennomskinnelig.
2. Tilsett koriander, bacon, svinekjøtt, sukker, bønner og salt. Tilsett deretter nok kraft til å dekke blandingen.
3. Sett lokk på kasserollen og kok i ca 1 time. (Eller til bønnene er ferdige)