



Flamencomunat

Aineet: ½ dl kasviöljyä
2 isoa tomaattia tai 4 säilyketomaattia
2 sipulia
1 iso valkosipulikynsi
1 iso punainen paprika
100 g serrano-kinkkua tai savukinkkua
200 g chorizo-makkaraa tai muuta vahvaa makkaraa
1 rkl hienonnettua persiljaa
1 laakerinlehti
1 tl suolaa
¼ tl mustapippuria
½ tl kuivattua tai ½ rkl tuoretta, hienonnettua basilikaa
½ dl vettä
4 munaa
4 säilykeparsaa
2 dl tuoreita tai sulatettuja pakasteherneitä
4 säilykepaprikanpalaa
(3 rkl kuivaa sherryä)

Valmistus: Valmista sofrito: Kuumenna öljyssä kattilassa kuorittuja, paloiteltuja tomaatteja, sipuleita, valkosipulia ja paprikaa sekoittaen noin 5 minuuttia. Älä ruskista, anna kasvien vain pehmetä.
Lisää hienonnettu kinkku, viipaloitu makkara, mausteet ja vesi. Keitä hiljalleen, kunnes vesi on haihtunut ja sofrito-seos on sakeaa.
Kaada sofrito voideltuun laakeaan uunivuokaan. Riko munat sofriton päälle ja asettele parsat, herneet ja säilykepaprikasuikaleet koristeellisesti väleihin. (Ripottele päälle sherryä)
Kypsennä (225°) uunissa kannella tai alumiinifoliolla peitettynä noin 20 minuuttia, kunnes valkuainen on hyytynyt.