



Matruusin tomaattinen perunamakkarapata

Aineet: 500 g grillimakkaraa
8 keitettyä perunaa
2 isohkoa sipulia
1 rkl öljyä
1 tlk kuorittuja tomaatteja
1 lihaliemikuutio
3/4 Sambal Oelek-maustekastiketta
Lisäksi:
vihreää salaattia ja sinappia

Valmistus: Kuori ja leikkaa makkara noin 1/2 cm:n viipaleiksi. Kuori edellisenä päivänä keitetyt perunat ja viipaloi ne. Kuori ja viipaloi sipulit. Kiehauta sipuli öljyssä paistokarissa. Kaada kokonaiset tomaatit mehuineen kasariin.

Murena joukkoon liemikuutio ja lisää Sambal Oelek maustekastike. Lisää vuorotellen makkara- ja perunaviipaleet. Kuumenna ja anna hiljalleen kiehua 10 minuuttia kannella peitettynä.

Ripottele persiljaa runsaasti pinnalle ja tarjoa lisänä raikasta salaattia ja sinappia.

www.superkokki.com