



Kremet alt-i-ett gryte med pasta og chorizodeig

Kremet alt-i-ett gryte

½ stk gul løk
 300 g chorizodeig
 200 g pasta
 ½ pakke crème fraîche
 5 dl vann ^B

Salat

1 stk hjertesalat
 1 stk tomat
 ½ pakke
 balsamicovinaigrette

Til servering

½ pakke tortillachips
 ½ bunt koriander
 1 stk jalapeño

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Alt-i-ett pastagryte:** Skrell og finhakk løken. Varm opp en stor gryte til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken og chorizodeigen i 3–4 minutter, til løken er blank og kjøttet nesten er gjennomstekt. Tilsett den ukokte pastaen og 5 dl vann, og rør godt om.
- 2. Alt-i-ett pastagryte, fortsettelse:** Kok opp, og la det hele småkoke under lokk på lav varme i 12–15 minutter, til pastaen er kokt, men har litt tyggemotstand, og det meste av væsken har kokt inn. Rør et par ganger i gryten underveis i koketiden, så det ikke setter seg fast i bunnen. Vend inn crème fraîche helt til slutt, og smak til med salt og pepper.
- 3. Salat:** Del hjertesalaten i to og skylld den innvendig. Tørk salaten og kutt den i mindre biter. Skylld og del tomaten i terninger. Ha salaten og tomaten i en bolle og vend inn balsamicovinaigretten.
- 4. Topping:** Skylld korianderen og jalapeñoen. Grovhakk korianderen og kutt jalapeñoen i tynne skiver. Topp pastaen med korianderen og jalapeñoen, og knus tortillachipsene over retten før servering.



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.



TIPS!

Hvis ikke alle liker koriander kan den serveres ved siden av.