



Kremet alt-i-ett gryte med pasta og chorizodeig

Kremet alt-i-ett gryte

½ stk gul løk
 300 g chorizodeig
 200 g casarecce
 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.