



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta mezze maniche med kremet chorizosaus, og blandet salat

Pasta mezze maiche

200 g pasta

🏠 2 dl pastavann

Kremet chorizosaus

½–1 stk gul løk

½–1 stk rød paprika

300 g chorizodeig

1 pakke tomatpuré

150 g matfløte

🏠 ½ ts sukker

Salat

1 stk tomat

50 g tobladssalat

🏠 olje

🏠 olivenolje

🏠 eplesider-, rødvins- eller hvitvinseddik

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Pasta mezze maniche:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Spar på omtrent 2 dl av pastavannet før du siler av pastaen.
- 2 Kremet chorizosaus:** Skrell løken, og skyll og rens paprikaen. Grovhakk løken og paprikaen.
- 3 Kremet chorizosaus, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek chorizodeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og stek den til den er gjennomstekt. Legg kjøttet over på en tallerken. Ha litt ny olje i stekepannen og stek paprikaen og løken i 5–6 minutter, til grønnsakene blir myke. Ha i tomatpureen og stek videre i 1 minutt. Tilsett matfløten og ½ ts sukker, og kok opp. Ha kjøttet tilbake i pannen, og spe med litt av pastavannet til sausen får ønsket konsistens. Smak til med salt og pepper, og vend inn den ferdigkokte pastaen.
- 4 Salat:** Skyll og kutt tomaten i terninger. Skyll og tørk tobladssalaten og ha den i en serveringsskål sammen med tomaten. Vend inn litt olivenolje, eddik, salt og pepper.