



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Pasta casarecce med svinestrimler og chorizo i mild ostesauce

Det skal du bruge

1½ pose urte kryddermix
300 g strimler af skinkeinderlår
200 g pasta
½ stk løg
1 stk rød peber
½ stk squash
35 g chorizo-pølse
1 dl creme fraiche
½ pose grøntsagsbouillon
1 pk tanelli ost

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Marinade:** Bland halvdelen af urte kryddermix med 2 spsk olie. Kom kødet i en frysepose og tilsæt krydderolien. Mix det godt rundt og lad det trække mens du forbereder resten.
- 2. Pasta:** Kog pastaen som anvist på pakken.
- 3. Grøntsager:** Pil og skær løg i tynde skiver. Skyl peberfrugt og squash og skær i tern.
- 4. Kød og grønt:** Varm en stegepande op til høj varme og kom lidt olie på. Steg svinestrimlerne et par min. til de er gyldne. Skær imens chorizo-skiverne i kvarte. Kom dem i og steg ca. 1 min. til pølsen har afgivet lidt fedt. Tilsæt grøntsagerne og steg videre i ca. 5 min.
- 5. Ostesauce:** Tilføj creme fraiche, bouillon, resten af urtemiksen og 1-1½ dl vand. Lad det småkoge i 2-3 min. Tilsæt evt. lidt mere vand, hvis det bliver for tørt. Riv osten fint på et rivejern og vend den i saucen (Gem evt. lidt til drys). Smag til med salt og peber.
- 6.** Servér med friskkogt pasta eller vend det hele sammen inden servering.