



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

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 pakke tanelli ost

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 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.

Allergener

Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Soja

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

Næringsværdier

Energi pr. portion:	3.741 kj / 894 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	36,8 g
heraf mættede fedtsyrer	11,9 g
Kulhydrat	83,2 g
heraf sukkerarter	14,1 g
Protein	57,4 g
Salt	2,6 g
Kostfibre	5,7 g