



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta penne med kremet chorizosaus, servert med Grande Premium og tobladsalat

Pasta penne

200 g pasta

Kremet chorizosaus

1 stk gul løk
1 stk rød paprika
1 stk tomat
½ pakke chorizopølse
½ pakke tomatpuré
150 g lett crème fraîche
1 pakke grønnsaksbuljong
🏠 ½ ts sukker

Salat

50 g tobladssalat

Til servering

1 pakke revet Grande Premium

🏠 olje
🏠 olivenolje
🏠 eplesider-, rødvins- eller hvitvinseddik
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Pasta penne:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Spar på omtrent 1 dl av pastavannet før du siler av pastaen.
- 2 Kremet chorizosaus:** Skrell løken, og skyll og rens paprikaen. Finhakk løken og paprikaen. Skyll og kutt tomaten i terninger. Ta av skinnet på chorizopølsen, og del den i skiver.
- 3 Kremet chorizosaus, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek chorizoen i 2–3 minutter, til den får litt farge, og legg den over på en tallerken. Ha litt ny olje i stekepannen og stek paprikaen, tomaten og løken i 5–6 minutter, til grønnsakene blir myke. Ha i tomatpureen og stek videre i 1 minutt. Ha i omtrent ½ dl av pastavannet, grønnsaksbuljongen, crème fraîche og ½ ts sukker og kok opp. Vend inn den ferdigkokte pastaen og chorizopølsen. Spe med resten av pastavannet til sausen får ønsket konsistens.
- 4 Salat:** Skyll og tørk tobladssalaten og ha den i en serveringsskål. Vend inn litt olivenolje, eddik, salt og pepper.
- 5 Til servering:** Topp retten med Grande Premium osten ved servering. Vel bekomme!