

Efterårspasta med græskar og chorizo

Opskrift til 4 personer

Samlet tid

40 minutter

Ingredienser

- 300 g spaghetti
- 4 spsk. olie
- 450 g hokkaido græskar
- 2 små tsk. sambal oelek (eller rød karrypaste)
- 1 stor spsk. brun farin
- 3 fed hvidløg
- 1 stort løg eller 2 skalotteløg
- godt med salt og peber
- 1 dl vand
- 3-4 dl piskefløde

Toppings

- Ristet chorizo (200 g)
- Ristede pinjekerner (1 håndfuld)
- Evt. lidt urter

Sådan gør du

1. Start med at riste pinjekerner på en tør pande (gerne en dyb pande eller wok, så du kan genbruge den om lidt) og læg dem til side når de er lysebrune
2. Fjern skind fra chorizopølsen og skær den i mindre stykker, steg disse sprøde på panden. Læg også dem til side
3. Skær græskar i tern. Jeg beholder blot skrællen på og skyller den grundigt, snit løg og hvidløg.
4. Kom lidt ekstra olie på panden, hvis der mangler fedtstof efter chorizopølsen. Kom sambal oelek og brun farin på panden og vend løg, hvidløg og græskartern rundt her i. Det skal have 5-10 minutter ved mellem-høj varme, så det svitses let af.
5. Kom vand ved og lad det småsimre i 25-30 minutters tid, så græskarternene bliver bløde. Tilføj løbende mere vand, hvis der mangler.
6. Kog spaghetti
7. Kom fløden over græskarsnasket og kom den kogte spaghetti her i
8. Server med den sprøde chorizo og de ristede pinjekerner.