

Pasta med chorizo og peberfrugter

Opskrift til 4-6 personer

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 150 g chorizopølse
- 3 fed hvidløg
- 1 rødløg
- 5-6 hvide champignon + 5-6 brune champignon
- 1 rød peberfrugt + 1/2 gul/ orange peberfrugt + 1/2 grøn peberfrugt
- 1 spsk. sukker
- 3 spsk. balsamico
- 4 spsk. tomatpuré
- 2 tsk. salt og godt med peber
- 1 godt nip cayennepeber eller chilipulver
- 1 spsk. tørret oregano + 1 spsk. tørret timian
- 1,5 dl pastavand
- 2 dl piskefløde eller madlavningsfløde
- 400 g pasta

Servering

- 15 cherrytomater til servering
- masser af parmesanost til servering
- evt. frisk basilikum til servering

Sådan gør du

1. Fjern skindet fra pølsen og skær den i mindre stykker
 2. Fjern også skrællen fra løg og hvidløg og snit fint.
 3. Skær peberfrugt i tynde ringe eller strimler
 4. Rengør champignon og hak i mindre stykker
 5. Steg først chorizopølsen sprød på en dyb pande eller i en wok, du behøver kun meget lidt olie eller ingen hertil.
 6. Kom så løg og hvidløg ned i pølsen og steg med i et par minutter
 7. Sæt imens pasta over at koge i en gryde ved siden af, i rigeligt med vand.
 8. Kom champignon og peberfrugt ved og vend det hele godt rundt nogle minutter, til det begynder at falde sammen
 9. Så skal sukker og balsamico ved. Vend rundt og tilføj også tomatpure og krydderier, rør igen.
 10. Nu skal du have lidt af dit kogevand over til blandingen.
 11. Når pastaen er kogt færdig, skal den over i wokken og fløden tilsættes som det sidste. Vend godt rundt og smag til om du synes det mangler salt, peber, sødme (sukker), syre (balsamico) eller måske mere timian eller oregano.
 12. Er den som du ønsker, server den så med friske tomater og en masse høvlet parmesan.
- Velbekomme