

Pasta med græskarsauce

Opskrift til 2

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

15-20 minutter

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 1 håndfuld pinjekerner
- 1 håndfuld chorizopølse skåret i tern
- 200 g pasta eller spaghetti
- lidt ekstra olie
- 350 g græskar
- 1 tsk. sambal oelek
- 1 spsk. brun farin
- 2 fed hvidløg
- 1 porre / 1 løg
- den fede del af en dåse kokosmælk (eller fløde)
- salt og peber
- evt. frisk rosmarin

Sådan gør du

1. Start med at riste pinjekerner på en tør pande 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. Sæt pastaen over i en anden gryde med vand og lidt salt
4. Skær græskar i tern. Jeg beholder blot skrællen på og skyller den grundigt
5. Kom lidt ekstra olie på panden, hvis der mangler fedtstof efter chorizopølsen. Kom også sambal oelek og brun farin på panden og vend græskartern rundt her i. Det skal have 5-10 minutter ved mellem-høj varme, så det svitses let af.
6. Pres hvidløg herved og snit løg – som også kommer ved. Vend det hele rundt til løgene bliver bløde.
7. Kom den fede del af en kokosmælk ved, vend det rundt og smag til med salt og peber.
8. Giv det en hurtig tur med en stavblender hvis du synes. Jeg gav det lidt, men bevarede også nogle af grøntsagerne i stykker.
9. Server med pastaen og drys de ristede chorizotern og pinjekerner over. Evt. giv retten et drys friske krydderurter, som f.eks. rosmarin