

Pasta med græskarsauce

Opskrift til 2

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

15-20 minutter

Samlet tid

40 minutter

Ingredienser

- 1 håndfuld pinjekerner
- 1 håndfuld chorizopølse skåret i tern
- 200 g pasta eller spaghetti
- lidt ekstra olie
- 350 g græskar
- 1 god tsk. sambal oelek
- 1 spsk. brun farin
- 2 fed hvidløg
- 1 porre
- 1 dåse kokosmælk
- 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 pasta/ spaghetti over i en anden gryde med vand og lidt salt
4. Skær græskar i tern. Jeg beholder blot skrællen på og skyller den grundigt, snit porre og hvidløg.
5. Kom lidt ekstra olie på panden, hvis der mangler fedtstof efter chorizopølsen. Kom også sambal oelek og brun farin på panden og vend porre, hvidløg og græskartern rundt her i. Det skal have 5-10 minutter ved mellem-høj varme, så det svitses let af.
6. Kom kokosmælk ved og lad det småsimre i 25-30 minutters tid, så græskarternene bliver bløde.
7. Smag til med salt og peber.
8. Giv det en tur med en stavblender hvis du synes.
9. Server med pastaen/ spaghetti og drys de ristede chorizotern og pinjekerner over. Evt. giv retten et drys friske krydderurter, som f.eks. rosmarin