

Pastaret med guacamole, sprød chorizo og bagte grøntsager

Opskrift til 4

En virkelig vellykket pastaret. Den er så snasket og alligevel sprød og frisk. Den består af pasta vendt i en cremet og hvidløgsstærk guacamole. Søde og alligevel lidt stærke bagte grøntsager (rødløg, tomater og peberfrugt) og sprød og saltet chorizopølse. Så er den toppet med frisk basilikum, gerne meget mere end hvad jeg har på billedet her.

Forberedelsestid

10 min

Tilberedelsestid

30 min

Samlet tid

40 min

Ingredienser

- 150 g pasta
- 150 g chorizopølse
- frisk basilikum

Guacamole

- 2 modne avocadoer
- 1/2 dl cremefraiche
- 1 fed hvidløg
- 1 spsk. citronsaft eller limesaft
- smag til med salt og peber

Bagte grøntsager

- 2 peberfrugter
- 1 stort rødløg
- 15 cherrytomater
- 1/2 dl olie
- 1 spsk. honning
- 1 drys cayennepeber eller chilipulver
- 1 tsk. salt og lidt peber

Sådan gør du

1. Start med at lave de bagte grøntsager: tænd ovnen på 175 grader (varmluft). Skær peberfrugt, rødløg og tomater ud i forholdsvis store stykker og kom dem i et fad. Bland olie, honning, cayenne, salt og peber i en skål og hæld det ud over grøntsagerne. Bag dem i 30 minutter

2. Mens de er i ovnen, kan du koge pastaen og klargøre chorizopølsen. Den skal have fjernet skindet og skæres i mindre stykker. Steg den på en tør pande til det er sprødt og lækkert
3. Bland din guacamole
4. Nu skal pastasalaten samles: vend pastaskruerne rundt i guacamolen og kom det i en stor skål. Hæld de bagte grøntsager over og top med den sprøde chorizo samt en masse frisk basilikum