

# Pølsemix

Opskrift til 4 personer

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

15 minutter

Samlet tid

25 minutter

## Ingredienser

- 300 g pasta
- 400 g pølser (jeg bruger nogle af god kvalitet, mine er fra Aalbæk)
- 3 spsk. olie
- 3 fed hvidløg, revet
- 1 rød peberfrugt
- 15 cherrytomater
- 1 nip cayennepeber eller chilipulver
- 1 spsk. kokossukker
- 1 spsk. tomatpuré
- 1 dåse hakket tomat
- salt og peber
- frisk basilikum
- frisk parmesanost

## Sådan gør du

1. Sæt en gryde over med vand, så du kan få kogt din pasta
2. Skær imens pølser, cherrytomater og peberfrugt ud i mindre stykker
3. Kom pastaen ned i kogevandet og kog efter anvisning (som regel omkring 15 minutter)
4. Kom olie i en dyb pande eller i en nok og svits først pølserne af ved middel-høj varme til de har taget lidt farve (ca. 5-7 minutters tid)
5. Kom så revet hvidløg, cherrytomater og peberfrugt herved og giv det 5 minutter mere
6. Tilføj cayennepeber, kokossukker og tomatpuré og vend det rundt.
7. Tilsæt så hakket tomat og smag til med salt og peber
8. Vend din kogte pasta rundt her i og server med frisk basilikum og friskhøvlet parmesanost