

Ravioli i cremet tomatsauce

Opskrift til 4-6 personer

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

- 80 g chorizopølse
- 2 skalotteløg
- 2 fed hvidløg
- 1 rød eller orange peberfrugt
- 15 cherrytomater
- 1 håndfuld frisk basilikum
- olie til stegning
- 2 spsk. balsamicoeddike
- godt med salt og peber
- 1 flaske passata (700 ml)
- 50 g parmesanost
- 40 g revet mozzarella
- 400 g ravioli eller tortellini
- 1/4 liter piskefløde
- Smag til med ekstra salt og peber. Pynt med ekstra parmesan og basilikum

Sådan gør du

1. Fjern skindet fra chorizopølsen og skær den i små stykker.
2. Steg i olie et par minutter.
3. Skær løg og hvidløg fint og svits sammen med pølsen.
4. Skær også peberfrugt i tern, cherrytomater i halve og basilikum groft. Kom det på panden og vend det godt rundt nogle minutter.
5. Tilføj balsamicoeddike, salt og peber og vend det rundt i et minuts tid inden du også kommer passata ved.
6. Kom revet parmesan + mozzarella ved + ravioli og fløde.
7. Vend det hele sammen og lad det småsimre i 5-7 minutters tid.
8. Smag til med ekstra salt og peber, og server med frisk parmesan og basilikum.