

Ravioli med chorizo og peberfrugtsauce

Opskrift til 4-6 portioner

Samlet tid

35 min.

Ingredienser

- 1 pakke ravioli
- 1 dåse kikærter
- 100 g chorizo
- 1 løg
- 1 fed hvidløg
- evt. en stump frisk ingefær (2*3 cm) - kan undlades
- 1 god tsk. paprika
- Salt og peber
- Friske urter som topping - fx. ærteskud

Peberfrugtsauce

- 2 røde peberfrugter
- 1 fed hvidløg
- 2 spsk. soltørrede tomater (på glas)
- 1 æske/dåse butterbeans
- 25 g parmesan + ekstra som topping
- Saften fra 1/2 citron eller 1 spsk. balsamicoeddike (begge dele kan give syre)
- Salt og peber

Sådan gør du

Peberfrugtsauce:

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft.
2. Skær peberfrugterne i grove stykker, læg dem på en bageplade og dryp med olivenolie. Bag dem i ovnen en halv times tid. De må gerne få farve.
3. Imens hælder du alle øvrige ingredienser i en foodprocessor, og når peberfrugten er færdig kører du hele herligheden sammen til en blød og cremet sauce. Justér med vand, så den ikke bliver for tyk.

Ravioli, chorizo og kikærter:

1. Pil og hak eller riv hvidløg, ingefær og løg.
2. Pil skindet af chorizopølsen og skær i tern. Steg dem sprøde på en pande og lad herefter dryppe af på et stykke køkkenrulle.
3. På samme pande tilføjes en god sjat olie. Svits løg og hvidløg og ingefær heri.
4. Tilsæt paprika og godt med salt og peber.
5. Dræn kikærterne og kom dem på panden. Steg det hele et par minutter.
6. Hæld peberfrugtsaucen udover kikærterne, tilføj chorizo og lad simre et par minutter.

7. Kog raviolien efter anvisning på pakken.
8. Tilføj så den kogte ravioli og smag til med salt og peber.
9. Anret med friske krydderurter og evt. lidt mere parmesan.