

Squash pasta med grønt, ristet chorizo og citron-ostesauce

Ingredienser

- 1 squash til "spaghettien"
- 150 g krydret chorizopølse
- 1 porre
- 1 peberfrugt
- 100 g spinat
- 100 g cherrytomater
- 1/3 frisk chili
- 3 fed hvidløg
- 100 g flødeost natural
- skal fra 1 øko citron, evt. lidt af saften hvis du synes
- godt med salt og peber

Sådan gør du

1. Start med at fjerne skindet på chorizopølsen og skær den i mindre stykker, steg dem på en tør pande til de er sprøde. Læg dem til side, men bevar blot fedtet på panden til at stege videre i
2. Skær porre og peberfrugt i mindre stykker og kom det på panden, svits det i et par minutter
3. Tilføj hele spinatblade og hele cherrytomater og lad det simre et par minutter mere
4. Hak chili og hvidløg fint og kom ved
5. Skru nu ned til svag-middelvarme og tilføj flødeosten, citronskallen og smag til med salt og peber
6. Striml din squash i et jern lavet her til (har du ikke sådan et, kan du blot bruge en kartoffelskræller)
7. Server med saucen og den sprøde chorizo (som du kan hakke helt fint/knuse inden du topper retten med det)