



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Linguica pølser med tomatrisoni og kålsalat

Tomatrisoni

150 g risoni
½ stk skalotteløg
125 g cherrytomater
50 g babyspinat
4 stk grillpølser m. linguica
½ stk æble
½ bundt forårsløg
100 g coleslaw-blanding
½ stk lime
½-1 pose urtedressing

Det skal du selv have

olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b
sukker ^b
smør ^b

^b basisvare

- 1. Risoni:** Tilbered risoni som anvist på pakken.
- 2. Tomatrisoni:** Pil løg og hak fint. Skyl og halvér tomaterne. Varm en stegepande op til middelhøj varme og tilsæt lidt olivenolie. Steg løg og tomater i 2-3 min. til tomaterne begynder at falde fra hinanden og afgiver væske. Smag til med salt, peber og lidt sukker. Kom den færdigkogte risoni i en serveringsskål og vend tomater, løg, spinat og 1 spsk smør i.
- 3. Linguicapølser:** Skyl stegepanden og varm op igen til middel varme. Tilsæt lidt olie og steg pølserne i 3-4 min.
- 4. Kålssalat:** Skyl og skær æblet i tern. Snit forårsløg i ringe. Kom det i en skål sammen med coleslaw mix, pres limesaft over og smag til med salt og peber.
- 5. Servering:** Servér urtedressing til retten.