



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta mezze maniche med kremet chorizosaus og blandet salat

Pasta

200 g mezze maniche
2 dl pastavann ^B

Kremet chorizosaus

½–1 stk gul løk
½–1 stk rød paprika
275 g chorizodeig
1 pakke tomatpuré
1 pakke kokestabil matfløte
½ ts sukker ^B

Salat

1 stk tomat
75 g Mamma Mia
salatblanding

olje ^B

olivenolje ^B

eplesider-, rødvin- eller
hvitvinseddik ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Spar på omtrent 2 dl av pastavannet før du siler av pastaen.
- 2. Kremet chorizosaus:** Skrell løken, og skyll og rens paprikaen. Kutt løken og paprikaen i terninger.
- 3. Kremet chorizosaus, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek chorizodeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og stek den videre i omtrent 3 minutter, eller til den er gjennomstekt. Legg kjøttet over på en tallerken. Ha litt ny olje i stekepannen, og stek paprikaen og løken i 5–6 minutter, til grønnsakene blir myke. Ha i tomatpureen og stek videre i 1 minutt. Tilstett matfløten og ½ ts sukker, og kok opp. Ha kjøttet tilbake i pannen, og spe med litt av pastavannet til sausen får ønsket konsistens. Smak til med salt og pepper, og vend inn den ferdigkokte pastaen.
- 4. Salat:** Skyll og kutt tomaten i terninger. Ha salaten i en serveringskål sammen med tomaten, og vend inn litt olivenolje, eddik, salt og pepper.