



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Pasta casarecce med svinestrimler og chorizo i mild ostesauce

### Det skal du bruge

1½ pose urte kryddermix  
300 g strimler af skinkeinderlår  
200 g pasta  
½ stk løg  
1 stk rød peber  
½ stk squash  
35 g chorizo-pølse  
1 dl creme fraiche 18%  
½ pose grøntsagsbouillon  
1½ pk tanelli ost

### Det skal du selv have

olie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Marinade:** Bland halvdelen af urte kryddermix med 2 spsk olie. Kom kødet i en frysepose og tilsæt krydderolien. Mix det godt rundt og lad det trække mens du forbereder resten.
- 2. Pasta:** Kog pastaen som anvist på pakken.
- 3. Grøntsager:** Pil og skær løg i tynde skiver. Skyl peberfrugt og squash og skær i tern.
- 4. Kød og grønt:** Varm en stegepande op til høj varme og kom lidt olie på. Steg svinestrimlerne et par min. til de er gyldne. Skær imens chorizo-skiverne i kvarte. Kom dem i og steg ca. 1 min. til pølsen har afgivet lidt fedt. Tilsæt grøntsagerne og steg videre i ca. 5 min.
- 5. Ostesauce:** Tilføj creme fraiche, bouillon, resten af urtemiksen og 1-1½ dl vand. Lad det småkoge i 2-3 min. Tilsæt evt. lidt mere vand, hvis det bliver for tørt. Riv osten fint på et rivejern og vend den i saucen (Gem evt. lidt til drys). Smag til med salt og peber.
- 6.** Servér med friskkogt pasta eller vend det hele sammen inden servering.