



Het chorizopasta med paprika

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **25 min** Portioner: **6**

Vardagsmat när den är som bäst och till och med fungerar som fredagsmat!
Snabblagad, enkel och makalöst god.





INGREDIENSER

6 portioner pasta, gärna rigatoni
5 styck chorizokorv
1 paket bacon
1 styck röd paprika
1 styck gul paprika
1 styck gul lök
0.5 styck purjolök
2 matskedar tomatpuré
3 matskedar ajvar relish
1 matsked sambal oelek
5 deciliter grädde
2 styck köttbuljongtärning
paprikapulver

GÖR SÅ HÄR

- 1** Dela korven i cirka 2 cm tjocka skivor. Dela bacon i mindre bitar. Stek korv och bacon i en djup stekpanna tills de fått lite färg.
- 2** Skala och dela löken. Dela paprikorna. Tillsätt grönsakerna i pannan. Tillsätt tomatpuré, ajvar och sambal oelek. Rör om ordentligt.
- 3** Tillsätt grädde och buljong. Rör om och sänk temperaturen. Låt sjuda cirka 10 minuter. Under tiden kokar du pastan.
- 4** Rör ner pastan i chorizogrytan och servera direkt. Smaklig måltid!