PASTA

Pasta med kabanossås

Kock: **Monika Österheim** Tid: **35 min** Portioner: **4**

35

Pastarätt med sås på kabanosskorv, tomat, citron och gräddfil - jättegod twist på korvstroganoff.

För många har vardagen kommit igång den här veckan med jobb och skolstart och då vill vi ha tips på snabba och bra middagar.
Den här pastarätten är snabb och lätt och hos oss är det en familjefavorit. Jag har lagat pastasåsen sedan barnen var små och de älskar den. Fortfarande. Såsen måste, enligt döttrarna, serveras med farfalle (fjärilspasta) eftersom jag alltid serverat den så :))
Välj inte den starkaste kabanossen utan använd mellanstark eller mild, gärna er favorit. Smaken på rätten avgörs helt av smaken på korven. Skulle inte rätten bli favorit första gången, ge inte upp utan testa med annan korv.
Jag blandade min sås med zucchinispiraler, så kallade zoodles, men man kan blanda i de grönsaker som familjen tycker om eller servera grönt bredvid.
Receptet är mycket generöst till 4 och kan lätt sträckas till 6 eller kanske till och med 8 portioner om man blandar i grönsaker.

INGREDIENSER

1 msk olja

1 st gul lök finhackad
1 st vitlöksklyfta, finhackad el riven
8 st kabanosskorvar (ca 450 g) - ej de starkaste
2 dl vatten
5 msk tomatpuré (0.75 dl)
6 dl gräddfil
3 msk citron, saften (ca 1 halv)
2 tsk salt
400 g pasta
0.5 st zucchini (valfritt)
4 msk klippt bladpersilja (valfritt)

GÖR SÅ HÄR

1. Finhacka löken.Skär korvarna i större bitar och mixa dem sedan hastigt till småbitar men bara så länge att det forfarande finns lite större bitar kvar. Du kan såklart skära och hacka dina korvar för hand om du inte har en mixer.Förbered dina valfria grönsaker.Sätt på pastavatten.

2. Värm oljan i stekpanna och bryn den gula löken tills den är mjuk och svagt gyllene. Sänk värmen och tillsätt vitlöken, finhackad, riven eller pressad. Fräs med några minuter. Häll upp löken i en skål och sätt åt sidan.

3. Öka värmen igen i stekpannan och tillsätt korvhacket. Fräs det 7-8 min på hög värme och låt bitarna få färg. Tillsätt tomatpuré och låt den fräsa med ett par minuter.

4. Sänk värmen och blanda i lökfräset. Häll på vatten och blanda. Tillsätt gräddfilen, blanda och låt det småputtra och bli varmt. Smaka av med salt.

5. Tillsätt nu citronsaften i omgångar medan du smakar av. Det ska vara lite syrligt.Låt såsen försiktigt puttra ihop på låg värme medan pastan kokar. Blanda i den klippta persiljan (valfritt) vid servering.