Kremet One Pot Pasta med chorizo



Ingredienser

♥ 2 løk
♥ 4 fedd hvitløk
♥ 2 ss olivenolje
♥ 4 gulrøtter
♥ 1 brokkoli
♥ 300 g pasta (tørrvekt, se tips)
♥ 5 dl kyllingkraft (se tips)
♥ 3 dl crème fraîche
♥ 4 grillpølser med ost
♥ 250 g chorizopølse i skiver (se tips)
♥ 200 g spinat
♥ kvernet salt og pepper

Servering:
♥ revet parmesan

Fremgangsmåte

Finn frem ingrediensene Det kan være greit å kutte opp alle grønnsakene så de er klare for gryten.

Ha hakket løk og hvitløk i en stor kjele sammen med olje. La dette surre på middels varme i et par minutter så løken blir myk og gyllen.

Ha både gulrot og brokkoli i kjelen (husk at også stilken på brokkolien kan brukes).

Tilsett pasta, kyllingkraft og crème fraîche. Ha deretter i pølsebiter og chorizo.

Topp med spinaten (kjelen blir full, men husk at spinaten klapper totalt sammen i volum ved oppvarming).

Sett gryten på platen og varm opp på middels varme til gryten når kokepunktet. Skru varmen på platen litt ned og la gryten putre til pastaen er passe kokt (al dente). Rør litt i gryten innimellom. Smak til med kvernet salt og pepper til slutt.

Server gryten varm og nylaget med et dryss revet parmesan på toppen.

Tips

♥ Jeg bruke pastaskruer (*fusilli*) her, men du kan bruke alle varianter av små pasta.

♥ Bruk skikkelig gode grillpølser (gjerne med ost). Chorizo gir ekstra kraftig smak på denne pastagryten, men det er ikke noe veien for å bruke bare vanlige pølser hvis du foretrekker det.

♥ Du kan bruke ferdiglaget kyllingkraft, eller kyllingfond eller -buljong som du blander ut med vann. Jeg brukte her 5 dl vann og 1 pk (28 g) chef du fond kylling og 2 ss flytende kyllingfond (du kan alternativt bruke 4 kyllingbuljongterninger). Ønsker du sterkere kjøttsmak, kan du bruke kjøttfond /kjøttbuljong.

♥ I starten kan det virke som at det er veldig lite væske i gryten, men husk at grønnsakene etter hvert vil avgi væske, så det skal ikke være nødvendig å tilsette mer. Men selvfølgelig må du følge med, og dersom det virker tørt i gryten, tilsetter du bare litt ekstra vann.

♥ Se også **Kremet One Pot Pasta med kylling**, som er basert på samme oppskrift.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kremet-one-pot-pasta-med-chorizo