

# Heit pasta med sprøstekt chorizo og kremet tomatsaus

I dag minner jeg lite om en Bollefrue. Jeg føler meg egentlig mest som Hufsa i Mumitrollet og hun er ikke videre trivelig, for å i det sånn.



Kaffehufsa

Men helgen har vært bra den, det skal ikke stå på det! Vi dro på overnattingstur med familiekoret til en DNT hytte oppi skogen her og vi har hatt det fint. Bål, hinderløype, høns, kaniner, vellykket voksentid og frisk luft. Takk til alle som

var med, vi koste oss!



Samuel i hinderløypa





Jens og venninnen hans <3

Men for å bøte litt på dette happy family-inntrykket, kan jeg fortelle at jeg ikke fikk sovet noe særlig og da blir jeg litt fæl, rett og slett. Så etter å ha brølt og bjeffet og vært ganske urimelig da vi kom hjem, satt jeg i gang med å lage denne middagen. Og den ble supergod! Og kan fint lages selv om man ikke er sur.

### **Chorizopasta:**

1 rødløk, hakket

2 fedd hvitløk, finhakket

2 bokser S&W "petite cut" tomater



en god skvett matfløte

litt piri piri krydder eller fersk chili for hete

salt, pepper, sukker (smak til)

3 chorizopølser i skiver, jeg fant rå chorizo på butikken, men annen kraftig pølse smaker nok også godt

pasta (jeg brukte penne)

litt friske urter, jeg hadde basilikum

revet parmesan til servering



Fres løk og hvitløk i olje, ha i litt piri piri og tilsett



tomater. De smaker utrolig godt i seg selv, men se om du må ha i litt salt, sukker eller pepper. Kok minst en halvtime og smak til med fløte.



Stek chorizo sprøtt i en tørr panne (pølsen har mye fett, så du trenger ikke olje) og ha både pølse og litt stekefett i sausen. Spar evt litt pølse til servering. Ha i litt hakkede urter. Kok pasta etter anvisning på pakken og bland pasta og saus. Server med parmesan og evt en grønn salat.









Ideen til denne oppskriften fant jeg hos [Lars spiser, drikker og synser](#).





Kinesiske lykter fra i går kveld

God søndag! <3