

INGREDIENSER

1 Pakke Hälsans Kök Sensational Chorizo

250 gram ravioli

1 sjalottløk

Olivenolje, til steking

5 kvister salvie

Pepper

Parmesan, vegansk

1 klikk Smør, vegansk

KULINARISKE TIPS

Kjøkkentips

Ravioli kan erstattes med alle typer pasta. Retten kan også serveres med en tomat saus. Egnert for hjemlevering.



2 PORSJONER



20 MIN

Dette er luksuriøst, vegansk og enkelt! Med en ferdiglaget ravioli, Sensational Chorizo og salvie kan du få en drømmemiddag på få minutter. Vi bruker gjerne en ravioli med soppyll, men velg etter hva du liker!

FREMGANGSMÅTE

1. Kok opp vann i en kjele og finhakk sjalottløken

Kok opp vann i en kjele og finhakk sjalottløken

2. Stek Sensational chorizo med hakket sjalottløk

Stek Sensational chorizo i olje til den er varm. Ta pølsen ut av stekepannen og del den i mindre biter. Ha så pølsen tilbake i pannen sammen med hakket sjalottløk

3. Tilsett en klatt smør i pannen og salviekvister

Når Sensational Chorizo og løk har en gyllen stekeoverflate, tilsett en klatt smør i pannen og salviekvister. Reduser varmen i pannen til det laveste.

4. Kok raviolien

Kok raviolien etter anvisning på pakken. Når raviolien er klar, tilsett den i pannen med pølsen, tilsett litt pastavann og rør. Legg på tallerkener og dryss over parmesan og pepper!

SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO