

INGREDIENSER

250 gram Ravioli

1 paket Hälsans Kök Sensational Chorizo

1 Skalotteløg

Olivenolie, til stegning

5 kviste salvie

Peber

Parmesan, vegan



2 SERVERING



20 MIN

Dette er både luksuriøst, vegansk og enkelt! Med en færdiglavet ravioli, Sensational Chorizo og salvie kan du få en drømmemiddag på få minutter. Vi bruger gerne en ravioli med svampefyld, men vælg efter hvad du kan lide!

TILBEREDNINGSSKRID

1. Kog vand i en gryde og hak skalotteløg fint

Bring vand i kog i en gryde til raviolien. Derfter hakkes dit skalotteløg fint.

2. Steg den sensationelle chorizo

Steg Sensational Chorizo i olie på en pande, efter henvisning på pakken. Fjern din chorizo fra panden og skær den i mindre stykker. Efter de er skåret i stykker lægges pølserne i en gryde med lidt olie, hvor de steges videres sammen med de hakkede skalotteløg

3. Tilsættes smør og salviekviste

Når Sensational Chorizo og løg har en gylden stegeoverflade, tilsættes en klat smør i gryden og salviekviste. Reducer varmen til det laveste, og lad det herefter simre lidt videre.

4. Kog raviolien

Kog raviolien efter anvisningen på pakken. Gem 2 dl pastavand til senere. Når raviolien er klar, flyttes den i gryden med pølsen, tilsæt pastavandet og rør rundt. Anret på tallerkener og drys med parmesan og peber!
Velbekomme.

MADLAVNINGSTIPS

Køkken tip

Raviolien kan erstattes med enhver form for pasta. Retten kan også serveres med en tomatsose. Velegnet til hjemmelivering.

[SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK](#)