



Bandpasta med chorizo och oliver

Ingredienser 4 portioner

400 g	bandpasta
1 msk	olja
1 st	rödlök
4 st	salsiccia, (gärna med örter och vitlök)
1 burk	hela tomater av god kvalitet
0,5 dl	svarta oliver, kärnfria
	sambal oelek, en knivsudd
	salt
	nymald svartpeppar
2 msk	färsk timjan, repade blad
	nyriven parmesanost

Tillagning

Supersnabb pastasås med kryddig korv, svarta oliver och tomater på burk.

1 Koka pastan al dente enligt anvisning på paketet. Slå av i durkslag.

2 Under tiden: Skala och skiva löken. Skär korvarna i ganska grova skivor.

3 Stek korven runt om i lite olja i en stekpanna. Lägg i löken och låt den mjukna. Slå på de hela tomaterna och rör runt så de går sönder. Späd med lite vatten om såsen verkar för tjock. Smaka av med sambal oelek, salt och svartpeppar. Låt sjuda 3-4 minuter.

4 Vänd ner oliver och timjan i såsen och servera med den nykokta pastan. Strö över riven parmesan