

#20 Pasta med siliana ostepølse og auberginemos



Pølse og pasta er så digg sammen. Prøv denne norske pølsa med italienske smaker! Perfekt til hverdags!

1

Slik gjør du

Forvarm ovnen til 200 grader. Del auberginene i to på langs og legg dem på en bakepapirkledd stekeplate med snittsiden ned.

Stikk et par hull i skinnet med en gaffel og bak dem til de er helt myke, ca. 45 minutter avhengig av størrelsen.

2

Stek pølser og kok pasta

Stek pølsene til de er gjennomvarme og har fått en fin stekeskorpe og kok pastaen etter anvisning på pakken.

3

Bland sammen og server

Skrap ut innmaten til auberginen i en bolle. Tilsett olje, sitronsaft og chiliflak og smak til med en god klype salt.

Vend pastaen inn med pølsekiver og auberginemos.

Topp med pinjekjerner, olivenolje og grovhakket basilikum.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde pøsemakerens beste Siliana og Ost	3 stk
Aubergine	2 stk
Pasta, tørr	600 g (gjerne orechiette)
Olivenolje	2 ss
Sitron	0,5 stk
Tørkede chiliflak	1 ts
Flaksalt	mengde etter Inske
Pinjekjerner	3 ss
Basilikum	1 neve

Allergener

- Gluten