

Pastaret med pølser

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

200 g pastapenne

8 pølser

1 rød peberfrugt

2 dl majs, fra frost

2,5 dl piskefløde

2 dl remoulade

2 tsk. basilikum

Revet mozzarellaost efter behag

Salt og peber

Beskrivelse

Kog pastaen efter anvisningen på pakken.

Skær pølserne i mindre stykker (ca. 1½ cm) og skær peberfrugten i små tern.

Bland pasta, pølser, peberfrugt og majs sammen og læg dem i et ovnfast fad.

Pisk fløde, remoulade og basilikum til en ensartet masse. Krydr med salt og peber. Fordel remoulade-fløden over retten. Drys revet ost over.

Bag retten i forvarmet ovn ved 200 grader i 20-25 minutter.