

## INGREDIENSER

1 Paket Hälsans Kök Sensational Chorizo

250 gram ravioli

1 schalottenlök

Olivolja, för stekning

5 kvistar salvia

Peppar

Parmesan, vegansk

1 klick Smör, vegansk

## MATLAGNINGSTIPS

## Kökstips

Raviolin kan ersättas med vilken typ av pasta som helst. Rätten kan även serveras med en tomatksås. Lämplig för hemleverans.



2 PORTIONER



20 MIN



LÄTT

Det här är lyxigt, veganskt och enkelt! Med en färdig ravioli, Sensational Chorizo och salvia kan du få en drömmiddag på några minuter. Vi använder gärna en ravioli med svampfyllning, men välj efter vad du gillar!

## TILLAGNING

**1. Koka upp vatten i en kastrull och finhacka schalottenlök**

Koka upp vatten i en kastrull och finhacka schalottenlök

**2. Stek Sensational chorizo med hackad schalottenlök**

Stek Sensational chorizoo i olja tills den är varm. Ta bort korven från stekpannan och bryt den i mindre bitar. Lägg sedan tillbaka korven i pannan tillsammans med den hackade schalottenlöken

**3. Tillsätt en klick smör i pannan och salviakvistar**

När Sensational Chorizo och lök har en gyllene stekyta, tillsätt en klick smör i pannan och salviakvistar. Sänk värmen i pannan till det lägsta.

**4. Koka raviolin**

Koka raviolin enligt anvisningarna på förpackningen. När raviolin är klar, tillsätt den i pannan med korven, tillsätt lite pastavatten och rör om. Lägg upp på tallrikar och strö över parmesan och peppar!

**FÖR FLER RECEPT GÅ IN PÅ HALSANSKOK.SE**