

One Pot Pasta med chorizo

Tid i alt 25 min.
Arbejdstid 10 min.

Fremgangsmåde

Helt enkelt som navnet antyder, så kom alle ingredienserne i en stor gryde på én gang. Kog retten op, rør godt rundt i gryden og skru ned for varmen. Lad det simrekoge under låg i 10-12 minutter, til spaghettien er perfekt kogt – al dente med lidt bid i.

Ingredienser til 20 personer (aftensmad)

2000 g Pasta skruer
5 dåse (5 x 400g) hakkede tomater
5 håndfuld friske blade af basilikum, bladene skylles inden de kommer i.
5 løg hakket fint
10 fed hvidløg, finthakket
100 Cherrytomater, skåret i både (4. dele)
1,5 kg sødekartofler som rives groft eller skåret i små stykker
1,5 kg gulerødder som rives groft eller skære i små stykker
5 tsk tørret oregano
600 g Chorizo pølse, skåret i små stykker / hakket
4 l grøntsagsbouillon (1 dåse Oscar med 80 g pulver)
Vindruekerne olie til stegning (raffineret)
2,5 tsk chilliflager, kan udelades,
Salt og peber

Til servering - Server med revet parmesan og basilikum.

600 g Dansk fast ost af komælk der er egnet til at blive revet over retten.
Resten af de friske blade af basilikum

Kraftigt inspireret af Valdemarsro opskrift, men grønsager er her skiftet til søde kartofler og gulerødder.

Afprøvet af Familiespejder d. 6. april 2026