

Pastaretter med ost - til den nemme løsning - til 4 jyder (2018):

Efter en lang rejse, eller blot på den første vandredag, kan det være godt at have lidt let mad, som er hurtig og ukompliceret at tilberede.

Denne ret er baseret på at forstærke et færdigt produkt, så man kan blive mæt, uden at skulle kaste sig ud i den store kogekunst.

De færdige retter findes typisk som tørre retter i breve med 1-2 portioner. Retterne kan købes i de fleste danske supermarkeder. Brevene måler omkring 15x20 cm.

Ingredienser:

4	breve	Pastaret med ost per person
200	gram	Små pastahorn
200	gram	Kyllingepølser (Tag kun hele pakker med)
6-8	dl	vand
1/3	tsk	Salt

Forberedelse hjemmefra:

Pak pastahorn i papirpose, og læg det i en pose med brevene med pastaretten.

Frys eller køl pølserne før afrejse, og isoler dem i et håndklæde, tykke sokker eller lignende under rejsen. Rund op eller ned på vægten, så der medbringes hele pakker pølse. Dermed bryder vi ikke vacuum pakningen, og forøger holdbarheden.

Retten bør bruges på turens første dag i fjeldet.

Tilberedning på turen:

Skær pølsen i 1 cm stykker. Sæt den rette mængde vand til kogning jf. opskriften på poserne + 1/2 dl vand per pose til pastahornene.

Når vandet koger tilføjes pastahornene, og efter 3 minutters kogning tilsættes pastaretter og pølsestykker.

Kog til retten er færdig. Tilsæt eventuelt lidt vand hvis den bliver for tør.