**Tulip chorizo-salami: het nykomling i populär kategori**

**Tulip lanserar en smakrik nyhet med lite extra sting. Med nya, färdigtärnade chorizo-salami går det enkelt och snabbt att tillaga vardagsmaten. Inget onödigt hackande. Ingen onödig väntan.**

Den populära kategorin topping, eller färdigstrimlat som de flesta kanske kallar det, växer sig allt starkare och fler efterfrågar mat som går snabbt att laga och som passar hela familjen.

– Våra toppingprodukter är väldigt omtyckta eftersom allt är färdigskivat och klart. Man sparar mycket tid och det är lätt att laga. Chorizo-salami är en perfekt smaksättare i pastasåser, som topping på pizzan, som fyllning i gratängen eller som ingrediens i grytan. Med väldigt få ingredienser blir det en smakrik måltid som går fort att tillaga, säger Johan Fridefors, produktchef på Tulip Sverige.

Tips på enkelt & gott recept:

**Pasta med tärnad chorizo-salami**

4 portioner
15 minuter

Ingredienser:
1 förpackning Tulip Chorizo-Salami
4 portioner pennepasta
1 gul lök
1 squash
1 msk smör
riven parmesan
oregano
salt och peppar

Gör så här:
Koka pastan enligt anvisning. Hacka löken fint och skär squashen i mindre bitar. Smält smöret och stek lök, squash och chorizo-salami. Vänd ner den färdigkokta pastan i stekpannan tillsammans med övriga ingredienser och rör runt. Smaka av med salt och peppar. Lägg upp på tallrik och toppa med riven parmesan och oregano.