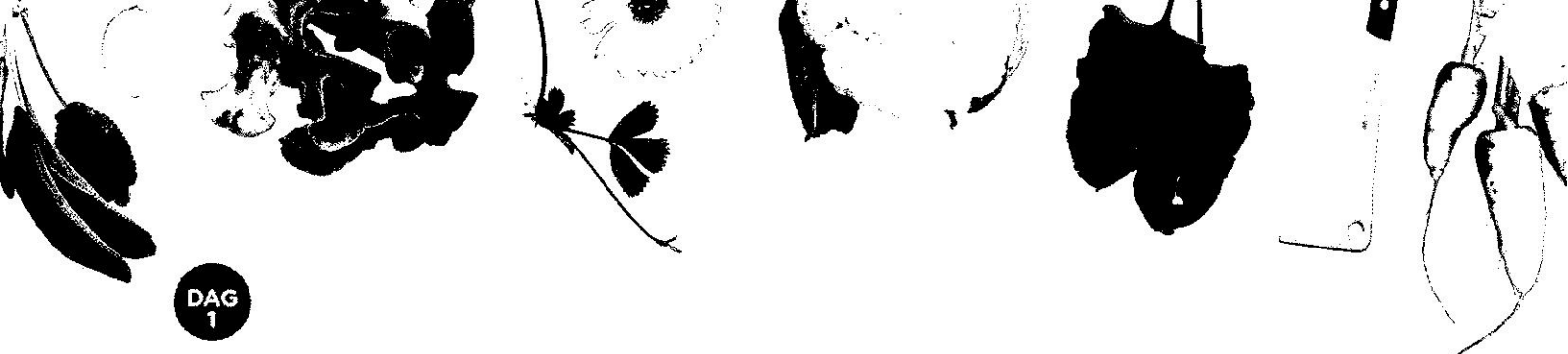




DAG
1

Pasta penne med tomat-chilisauce og rucola

Tilberedningstid ca. 25 minutter

1 løg med top (finthakket - toppen i tynde ringe)
1-2 fed hvidløg (finthakkede)
½-1 chili (finthakket)
½ pose pasta penne
½ karton hakkede tomater
½ bæger piskefløde
1 bundt rucola

Tjek, at du selv har: Olivenolie, havsalt, sort
peber og eddike (fx æbleeddike)

1. Sæt vand over til pasta.

2. Skyl og klargør alle grøntsagerne.

3. Steg løg (gem toppene til servering), hvidløg
og lidt chili (efter smag) blødt og klart i
olivenolie i en tykbundet gryde.

4. Kom pastaen i det spilkogende vand, tilsæt
salt, og kog pastaen al dente, ca. 10 minutter.

5. Hæld hakkede tomater og ¼-½ dl vand i
gryden til løgene, og lad det hele småsimre i 5-7
minutter.

6. Hæld fløde i, og kog sauceen jævn, 2-3
minutter. Smag til med salt, peber og chili.

7. Vend rucolaen med lidt olivenolie, 2-3 dråber
eddike, salt og sort peber.

8. Dræn (næsten alt) vandet fra, og vend pasta
med tomat-chilisauce. Spæd evt. til med lidt
kogevand.

Servering

Anret pasta i en dyb tallerken, og top med
rucola og løgtoppe.



AARSTIDERNE