

Tomatpassata pasta

Ingredients

- 250 gram Frisk spagetti, koges i de angivne min.
- 1 fed Hvidløg, hakkes i små stykker
- 2,5 dl Tomatpassata, Gustodoro (Føtex)
- ½ stk. Løg, hakkes i små stykker
- 1 teskefuld Chili, stærk, Blue Dragon Chili Ginger
- 1 teskefuld sukker, strøget
- ½ dl Olivenolie, jomfru



Method

- 1 1/2 liter vand sættes over og pastaen koges i det på pakken anførte antal minutter.
- Løg snittes og svitses klare i olien.
- Hvidløg snittes og tilsættes og der svitses lidt mere. Pas på at løg og hvidløg ikke bliver brunede.
- Tomatpassata og sukker tilsættes og smages til med salt. Først når saltning er OK tilsættes chili.
- Når pastaen er kogt færdig hældes vandet fra og pastaen blandes med tomat saucen og retten er klar til servering

Notes



Best med Amoy chili sauce, men Blue Dragon chili sauce kan også anbefales.

Prep

- Active: 20 Minutes

Source: Kirsten & Knud Højrup (2 servings)