

Tomat crème pasta, Knuds

Den enkle, hurtige og velsmagende tomatpasta.

Ingredients

250 g Fettucini pasta
140 g Tomatpasta, 1 stor dåse
½ stk. Løg, 1/2 stort eller 1 lille
2 stk. Hvidløg
½ dl Olivenolie
1 tsk Blue Dragon Hot Chili Sauce, strøget
1 dl Piskefløde, / en dåsefuld
1 dl Vand, / en dåsefuld



Method

1. Løg skæres i små tern og svitses i olien i en gryde,
2. En gryde vand ca. 1 1/2 liter sættes i kog og pastaen koges i det på pakken angivne antal minutter.
3. Når løgene er ved at være klare tilsættes hvidløgene og svitses lidt uden at tage farve.
4. Tomatpasta tilsættes og svitses lidt for at få smagen frem og derefter tilsættes 140 g vand (en dåse). Det varmes igennem og smages til med salt, og først herefter tilsættes en strøget teskefuld chili. Vi bruger Blue Dragon Hot Chili Sauce.
5. En dåse (140 g) piskefløde tilsættes og saucen er klar til at blive blandet med den færdigkogte pasta.

Notes



Serveres med frisk revet parmesan ost.

Til 500 g pasta kan man klare sig med 1 1/2 gang sauce.

Source: Kirsten & Knud Højrup (2 servings)