

Bedøm retten og læs mere:



Puttanesca à la puttanesca

Det skal du bruge

- 200 g pasta
- 2 fed hvidløg
- ¼ pose chiliflager
- 1 dåse hakkede tomater
- ½ glas kapers
- ½ pose oliven
- ½ spsk fiskesauce
- 1 stk hjertesalat
- 1 stk tomat
- ½ pk croutoner
- ½ pose sennepsvinaigrette
- ½ pk bredbladet persille
- 1 pk tanelli ost

Det skal du selv have

olivenolie ^b

salt ^b

peber ^b

^b basisvare

- 1. Pasta:** Sæt pastaen over i letsaltet vand.
- 2. Puttanesca:** Pil og pres hvidløg. Varm hvidløg og chiliflager (reducér mængde farve). Tilsæt hakkede tomater, drænet vegetar), lidt salt og peber. Lad det simre.
- 3. Salat:** Skær bunden af salaten og skyl den eller lad det dryppe af i en sigte/dørslag. Bland med salat, croutoner og sennepsvinaigrette.
- 4. Anret:** Skyl persille og hak det. Riv ost og tilsæt lidt af kogevandet. Anret i dybe tallerkener på siden af.

TIPS!

Fiskesauce kan undlades, hvis du er vegetar.



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 PORTIONER 📅 5 DAGES HOLDBARHED