



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Mezze maniche i tomatsauce med oksetykkam, oliven og basilikum

Det skal du bruge

200 g pasta
½ stk løg
1 fed hvidløg
½ pose oliven
300 g oksesteg af tykkam
½ dåse cherrytomater
½ tsk oregano
½ tsk timian
1 pk basilikum, frisk

Det skal du selv have

olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Sæt pastaen over i letsaltet vand og kog 8-12 min. efter hvor al dente du ønsker den. Gem 1 dl kogevand inden du hælder vandet fra.
2. **Tomatsauce:** Pil og hak løg fint. Sigt oliven og hak groft. Kom lidt olivenolie på en pande og steg løg og presset hvidløg ca. 2 min.
3. Tilsæt drænet oksetykkam og steg med i 1 min. Tilsæt dåsetomater, oregano, timian, salt og peber. Lad det småkoge i 10 min. Vend oliven i og smag til.
4. Hak basilikum groft. Bland den kogte pasta med tomatsoffen og lidt pastavand. Servér med basilikum på toppen.