



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



30 MIN. TILBEREDNING

Pasta i tomatsauce med oliven og marineret mozzarella

Det skal du bruge

125 g frisk mozzarella
1½ tsk oregano
½ stk hvidløg solo
1 tsk hvidvinseddike
½ stk løg
1 stk tomat
20 g kapers
60 g oliven
½ dåse cherrytomat
1 tsk timian
200 g pasta hvid
1 drys basilikum

Du skal selv have:

Olivenolie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1** **Marineret mozzarella:** Skær mozzarella i tern. Hak ¼ hvidløg fint. Bland ost, hvidløg og ¾ tsk oregano i en skål med 1 tsk olivenolie, hvidvinseddike, salt og peber. Lad det stå i skålen til resten er klar.
- 2** Sæt pastaen over i letsaltet vand og kog 8-12 min. efter hvor al dente du ønsker den. Gem 1 dl kogevand til punkt 5.
- 3** **Tomatsauce:** Pil og hak løg fint, skyl og skær tomaterne i tern. Sigt kapers og oliven. Kom lidt olivenolie på en pande og steg løg og ¼ presset hvidløg i ca. 2 min.
- 4** Tilsæt ½ dåse tomater, kapers, ¾ tsk oregano, 1 tsk timian, salt og peber. Lad det småkoge i 10 min. og vend de friske tomater og oliven i og smag til.
- 5** Hak basilikum groft. Bland den kogte pasta og lidt pastavand i tomatsaucen. Servér med marineret mozzarella og basilikum på toppen.

Allergener

Gluten, Mælk, Svovldioxid

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion:	2.891 kj / 691 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	24,3 g
heraf mættede fedtsyrer	13,6 g
Kulhydrat	85,0 g
heraf sukkerarter	13,6 g
Protein	33,1 g
Salt	2,1 g
Kostfibre	5,9 g