



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING

Casarecce pasta i tomatsauce med oksetykkam og kapers

Det skal du bruge

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt 2+. De varer, der kun er angivet med én mængde, gælder for både 2 personer og 2+ personer.*

200 g pasta hvid
1/2 stk løg
1 stk tomat
1/2 glas kapers
1/2 stk hvidløg solo
300 (450)* g oksesteg af tykkam
1/2 dåse cherrytomat
3/4 tsk oregano
1 tsk timian
1 drys basilikum

Du skal selv have:

Olivenolie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Sæt pastaen over i letsaltet vand og kog 8-12 min. efter hvor al dente du ønsker den. Gem 1 dl kogevand til senere.
- 2 Pil og hak løg fint. Skyl og skær tomat i tern. Hæld væden fra kapers. Kom lidt olivenolie på en pande og steg løg og presset hvidløg ca. 2 min.
- 3 Skær oksetykkam i tern på 1x1 cm og steg med i 1 min. Tilsæt dåsetomater, kapers, oregano, timian, frisk tomat, salt og peber. Lad det småkoge i 10 min.
- 4 Hak basilikum groft og vend halvdelen i saucen. Bland den kogte pasta med tomatsaucen og lidt pastavand. Servér med resten af basilikummen på toppen.

Allergener

Hvede

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: 2.998 kJ / 717 kcal
(3.631 kJ / 868 kcal)*

Indhold Pr. portion *(2+)

Fedt	22,6 (33,0)* g
heraf mættede fedtsyrer	8,6 (12,8)* g
Kulhydrat	82,6 (82,7)* g
heraf sukkerarter	11,9 (12,0)* g
Protein	45,8 (60,1)* g
Salt	1,1 (1,3)* g
Kostfibre	5,3 g