



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING



# Pasta i tomatsauce med oliven og marineret mozzarella

## Det skal du bruge

1 stk frisk mozzarella  
1/2+1/2 fed hvidløg  
3/4+3/4 tsk oregano  
1 tsk hvidvinseddike  
200 g pasta  
1/2 stk løg  
125 g cherrytomater  
1/2 glas kapers  
1/2 pakke oliven  
1/2 dåse hakkede tomater  
1 stk foccacia brød  
1/2 pakke basilikum, frisk

## Du skal selv have:

Olivenolie, Peber, Salt

## Fremgangsmåde

- 1** **Marineret mozzarella:** Skær mozzarella i tern. Hak hvidløg fint. Bland ost, halvdelen af hvidløg og oregano i en skål med 1 tsk olivenolie, hvidvinseddike, salt og peber. Sæt til side til resten er klar.
- 2** **Pasta:** Sæt pastaen over i letsaltet vand og kog 8-12 min. efter hvor al dente du ønsker den. Gem 1 dl kogevand til saucen.
- 3** **Tomatsauce:** Pil og hak løg fint. Skyl og skær tomater i halve. Hæld væden fra kapers. Varm lidt olie fra oliven på en pande og steg løg og hvidløg ca. 2 min. Tilsæt dåsetomater, kapers og oregano. Lad det småkoge i 10 min. Vend de friske tomater og oliven i og smag til med salt og peber.
- 4** **Brød:** Lun brødet på en brødrister
- 5** **Anret:** Hak basilikum groft. Bland den kogte pasta og lidt pastavand i tomatsaucen. Top med marineret mozzarella og basilikum og servér med lunt brød.

## Allergener

Gluten, Hvede, Laktose, 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: 3.610 kj / 863 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt 24,6 g  
heraf mættede fedtsyrer 8,9 g

Kulhydrat 124,6 g  
heraf sukkerarter 11,2 g

Protein 35,9 g

Salt 4,6 g

Kostfibre 7,6 g