

# Pasta med blæksprutteblæk

## Ingredienser:

5 spsk olivenolie  
3 fed hvidløg (pillet og hakket)  
1 lille bundt persille (hakket)  
300 g vand  
400 g tomatsovs  
1 spsk grøntsagsboullion  
1-3 tsk. blæksprutteblæk  
500 g pasta  
Fint salt og sort peber efter smag



## Fremgangsmåde:

1. Varm olien i en gryde og steg hvidløget ved lav varme uden at det bliver brunt.
2. Tilsæt vand og grøntsagsboullion. Lad det koge op.
3. Tilsæt tomatsovs og kog i 5 minutter.
4. Kog pasta. Tip: pastaen skal bruge plads så den ikke klistrer sig sammen, så husk at vandet skal koge helt før pastaen kommes i. Beregn 1 L vand til 100 g pasta og 10 g salt.
5. Rør blæksprutteblæk i sovsen - tilføj så meget, så der passer til din smag.
6. Tilsæt hakket persille til sovsen og smag til med salt og peber.
7. Når pastaen er al dente (normalt 8 til 10 minutter afhængigt af mærket), drænes den og vendes rundt i sovsen.