

Klassisk tomatsauce

Det skal du bruge:

- 500 gram tomater
- ½-1 dl. olivenolie
- 3 fed hvidløg
- ½ tsk. sukker
- ½ bundt basilikum
- 50 gram fintrevet parmesanost
- Salt & peber



Sådan gør du:

- 1) Vask tomaterne og skær dem i mindre stykker (ca. 2x2 cm.).
- 2) Hak hvidløgene fint.
- 3) Varm olien på en pande og tilsæt hvidløg og tomaterne – pas på, at det ikke sprøjter på jer!
- 4) Lad tomaterne stege ved høj varme. Sørg for at hvidløget ikke brænder på.
- 5) Tilsæt salt, peber og sukker. Rør rundt i panden.
- 6) Når tomaterne begynder at afgive saft, tilsætter du basilikum. Skru ned for varmen og lad retten stå og simre, mens du koger pastaen.
- 7) Kog 200 gram pasta efter anvisningen på pakken, mens sovsen stille og roligt simrer videre. Husk at røre i tomatsovsen ind i mellem.
OBS: Gem en kop af kogevandet fra pastaerne!
- 8) Riv parmesanosten fint på et rivejern.
- 9) Når pastaen er kogt færdig, vendes de i tomatsovsen sammen med parmesanosten. Tilsæt en smule af kogevandet fra pastaerne til retten og rør rundt. Der er stivelse i pastavandet, som gør retten cremet. Smag til med salt og peber. Velbekomme.