



Penne med het tomatås

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Pasta med tomatås, lite riven parmesan och färsk basilika, mmm! Det går både snabbt är billigt och fantastiskt gott! Tycker att såsen är lagom "het" för min smak men prova dig fram, kanske vill du ha mer eller mindre.

Kram Jeanette



INGREDIENSER

kokt pasta tex penne till 4 personer

1/2 dl olja

1 finhackad gul lök

2 pressade eller hackade vitlöksklyftor

2 burkar finkrossade tomater på burk tex mutti

ca 1/2 finhackad röd chilifrukt

1 1/2 grönsaktbuljongtärning tex kung markatta

ca 2 krm salt och nymalen svartpeppar

1 tsk socker

Tillbehör

riven parmesan

hackad färsk basilika

GÖR SÅ HÄR

- 1** Hetta upp en gryta, häll i oljan och tillsätt lök & vitlök. Fräs på svag värme tills löken fått lite färg. Tillsätt chilin och fräs en liten stund till.
- 2** Tillsätt tomatkross, buljong och socker. Sjud tomatsåsen under lock ca 15 minuter. Smaka av med nymalen svartpeppar och salt.
- 3** Blanda pasta med tomatsåsen, lägg upp på tallrikar. Strö över parmesan, hackad basilika och dra några varv med svartpepparkvarnen.