



PASTA

Spagetti al pomodoro

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **45 min** Portioner: **4**



En spagetti som jag serverar med en underbart god och lättlagad tomatsås. Hemligheten är den lilla gnuttan socker!

Gör sommarvarianten med färska tomater och vintervarianten med tomat på burk.



INGREDIENSER

500 g spagetti, gärna fullkorn

TOMATSÅS

3 vitlöksklyftor

6-8 kvisttomater eller 1 burk krossade tomater + 1 burk hela tomater (à 400 g)

1 msk smör till kastrullen

1 tsk strösocker eller 1 msk flytande honung

1 krukä fräsch oregano eller 1/2 msk torkad oregano

1 tsk vit balsamvinäger

flingsalt och nymalen svartpeppar

TILL SERVERING

2 mozzarellaostar (à 125 g)

1 bit parmesanost (ca 50 g)
3-4 kvistar färsk basilika
1 påse blandsallad

GÖR SÅ HÄR

- 1** Finhacka vitlöken (och grovhacka tomaterna om du använder färska tomater).
- 2** Hetta upp smör i en kastrull och fräs vitlöken mjuk på inte alltför hög värme och utan att den tar färg.
- 3** Tillsätt sockret eller honungen och rör om. Blanda ner tomaterna och bladen från oreganon.
- 4** Koka ihop i ca 5 minuter. Smaka av med vinäger, salt och peppar.
- 5** Koka pastan enligt anvisning på paketet. Häll av och lägg upp i en skål.
- 6** Häll över tomatsåsen och rör om.
- 7** Riv över mozzarellan och toppa med fint riven parmesanost och basilikablad. Servera med salladen.