



PASTA

Pasta med oliver & ansjovis

Kock: **Todd English** Tid: **15 min** Portioner: **4**



Egentligen kan det vara lite tråkigt med kalla pastasallader, men det här är ett undantag. Servera i en stor serveringsskål, gör ett hål i mitten av pastan och fyll den med en tomat- och mozarellasallad.



INGREDIENSER

2 tsk balsamvinäger
4 fileér nermalad ansjovis
1 tsk parmesanost
1 tsk hackad rosmarin
2 tsk kapris
500 g spagetti
300 gram oliver
2 tsk olivolja
1 tsk svartpeppar
4 klyftor vitlök

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka upp vatten i en stor kastrull på hög värme, salta och tillsätt spaghettim. Koka tills spagettin är mjuk och skölj sedan i kallt vatten. Ställ åt sidan.
- 2** Placera en medelstor stekpanna på medelhög värme. När det är varmt tillsätt 1 msk av oljan. Tillsätt sedan vitlök, ansjovisfiléer, kapris och oliver och koka detta tills de är lagom tillagade, cirka 5 till 7 minuter.
- 3** Överför olivblandningen till en matberedare. När maskinen är igång så tillsätter du gradvis resterande ingredienser såsom 1 msk olja, salt, peppar och vinäger. Rör om tills mixen är helt mjuk.
- 4** Tillsätt olivmixen och rosmarin till spagettin, rör om väl och servera omedelbart. Strö över parmesanost på toppen.