



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pasta i tomatsås med marinerad mozzarella, kapris och oliver

Marinerad mozzarella

Mozzarella 1 förp
 Oregano 5 g
 Vitlök 1 klyfta
 ● Olivolja 1 msk
 Vitvinsvinäger 15ml ½ påse
 ● Salt 1 krm

Tomatsås

Gul lök 1 st
 Tomat 1 st
 Kapris ½ burk
 Snacksoliver 1 förp
 Vitlök 1 klyfta
 Kons. körsbärstomater 1 förp
 Torkad timjan 1 tsk
 ● Salt 1 krm

Till servering

Spaghetti 200 g
 Oregano 5 g

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Svartpeppar

- 1. Marinerad mozzarella:** Tärna mozzarella. Grovhacka oregano. Skiva vitlök tunt. Lägg allt i en bunke och blanda med olivolja, vitvinsvinäger, salt och lite nymald svartpeppar. Låt stå till servering.
- 2. Koka pasta** enligt anvisning på förpackningen. Spara ½ dl av pastavattnet till steg 5.
- 3. Tomatsås:** Finhacka gul lök och tärna tomat. Häll av kapris och oliver. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek lök och pressad vitlök ca 2 min.
- 4. Tillsätt** den hackade tomaten, konserverade körsbärstomater, kapris, oliver, torkad timjan, salt och rikligt med nymald svartpeppar. Låt puttra ca 10 min.
- 5. Grovhacka** oregano. Blanda den nykokta pastan med tomatsås och det sparade pastavattnet. Toppa med marinerad mozzarella och färsk oregano!