



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

Linguine 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 linguine 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!