



Billedet kan afvige noget fra opskriften

Pasta i tomatsoase med oliven og marineret mozzarella

Det skal du bruge

1 stk frisk mozzarella
 $\frac{1}{2} + \frac{1}{2}$ fed hvidløg
 $\frac{3}{4} + \frac{3}{4}$ tsk oregano
1 tsk hvidvinseddike
200 g pasta
 $\frac{1}{2}$ stk løg
125 g cherrytomater
 $\frac{1}{2}$ glas kapers
 $\frac{1}{2}$ pose oliven
 $\frac{1}{2}$ dåse hakkede tomater
1 stk foccacia brød
 $\frac{1}{2}$ pk basilikum, frisk

Det skal du selv have

olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Marineret mozzarella:** Skær mozzarella i tern. Hak hvidløg fint. Bland ost, halvdelen af hvidløg og oregano i en skål med 1 tsk olivenolie, hvidvinseddike, salt og peber. Sæt til side til resten er klar.
- 2. Pasta:** Sæt pastaen over i letsaltet vand og kog 8-12 min. efter hvor al dente du ønsker den. Gem 1 dl kogevand til saucen.
- 3. Tomatsauce:** Pil og hak løg fint. Skyl og skær tomater i halve. Hæld væden fra kapers. Varm lidt olie fra oliven på en pande og steg løg og hvidløg ca. 2 min. Tilsæt dåsetomater, kapers og oregano. Lad det småkoge i 10 min. Vend de friske tomater og oliven i og smag til med salt og peber.
- 4. Brød:** Lun brødet på en brødrister.
- 5. Anret:** Hak basilikum groft. Bland den kogte pasta og lidt pastavand i tomatsoaucen. Top med marineret mozzarella og basilikum og servér med lunt brød.