



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Linguine á la puttanesca

Det skal du bruge

200 g pasta
2 fed hvidløg
¼ pose chiliflager
1 dåse hakkede tomater
½ glas kapers
½ pose oliven
½ spsk fiskesauce
1 stk hjertesalat
1 stk tomat
½ pk croutoner
½ pose sennepsvinaigrette
½ pk bredbladet persille
1 pk tanelli ost

Det skal du selv have

olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Pasta:** Sæt pastaen over i letsaltet vand og kog 8-12 min. efter hvor al dente du ønsker den.
- 2. Puttanesca:** Pil og pres hvidløg. Varm lidt olivenolie op i en stegepande med høj kant. Steg hvidløg og chiliflager (reducér mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt) uden det tager farve. Tilsæt hakkede tomater, drænedede kapers, oliven, fiskesauce (kan undlades, hvis du er vegetar), lidt salt og peber. Lad det simre 5-7 min.
- 3. Salat:** Skær bunden af salaten og skyl den grundigt. Brug gerne en salatslynge til at tørre den eller lad det dryppe af i en sigte/dørslag. Riv salaten i grove stykker. Skyl tomat og skær i tern og bland med salat, croutoner og sennepsvinaigrette i en salatskål.
- 4. Anret:** Skyl persille og hak det. Riv osten fint. Bland pastaen med saucen og hakket persille samt lidt af kogevandet. Anret i dybe tallerkener og drys osten over. Servér med salaten ved siden af.



TIPS!

Fiskesauce kan undlades, hvis du er vegetar