

SOMMERPASTA

Let sommerpasta, som er nem at lave og smager ekstra godt på varme sommerdage. I den simple ret er krydringen afgørende; hvidløg og frisk basilikum giver en dejlig, frisk smag. Server gerne med et drys parmesan.



Til

- 2 løg
- 2 fed hvidløg
- 6 spsk olivenolie
- 2 ds hakkede tomater
- 1 spsk timian
- 20 sorte oliven uden sten
- 250 g pasta
- $\frac{1}{2}$ tsk sukker (kan udelades)
- salt
- peber (friskkværnet)
- $\frac{1}{2}$ potte frisk basilikum
- 3 spsk revet parmesanost

Hak løg og hvidløg, og steg dem i olien ved middel varme til de er blanke og svundet lidt ind.

Tilsæt hakkede tomater og timian. Hak de sorte oliven og kom dem i saucen. Lad det simre mens pastaen koges i en gryde med vand.

Smag saucen til med sukker, salt og peber. Vend den kogte pasta og frisk basilikum i.

Kan serveres både varm og kold med revet parmesan på toppen.