



## Krämig vitlökspasta med ugnrostade tomater

Antal: recept\_2018-11-25

Denna krämiga pastarätt är perfekt när du vill ha något enkelt men med lite extra njutning. Med ett krispigt vitlöksbröd till blir det extra gott!

Pris: 1 kr

### Pasta:

1 dl cashewnötter  
4 msk näringsjäst  
1 klyfta vitlök  
En halv gul lök  
2 tsk lökpulver  
1.5 tsk vitlökspulver  
Svartpeppar, en nypa vitlökssalt  
1 tsk potatismjöl  
4 dl växtmjölk, jag använde mandelmjök

Pasta, tex majspasta

### Tomater:

2 nävar minitomater  
Några droppar olja  
Salt, svartpeppar, timjan

Sätt på ugnen på 225 grader. Lägg tomaterna i en ugnssäker form. Droppa några droppar olja på och skaka runt så att den fördelas jämnt över tomaterna. Krydda med salt, peppar och timjan och stek dem i ugnen tills de fått fin färg.

Koka pastan enligt anvisningarna på förpackningen.

Hacka löken och vitlöken. Lägg dem i en mixer tillsammans med de övriga pastasåsingredienserna och mixa tills du får en slät blandning.

Häll såsen i en kastrull och koka upp den under omrörning så att den börjar tjockna. Låt den småbubbla några minuter till pastan kokat klart.

Häll av pastan och blanda den sedan med pastasåsen. Servera sedan i två djupa tallrikar och toppa med de ugnrostade tomaterna. Servera gärna tillsammans med en grönsallad och vitlöksbröd.