



One Pot Pasta med oliver, tomat och basilika

Antal: recept_2018_09_18_01

Ibland vill man bara ha något snabbt och enkelt, men som ändå smakar riktigt gott. Och vad kan vara enklare än att slänga ner alla ingredienser i en och samma gryta och 15 minuter senare ha en färdig pastarätt? Och vem gillar inte pasta? Här kommer ett "One Pot Pasta"-recept med italienska smaker. Självklart kan du enkelt byta ut eller lägga till ingredienser om du så önskar.

Pris: 1 kr

3 portioner fullkornsspagetti, jag använder rårispagetti från Doves Farm
1 gul lök
2 stora vitlöksklyftor
12 gröna oliver
2 nävar körsbärstomater
400 g passerade tomater
Ca 10 blad basilika
1 msk kokossocker
1 tsk sambal oelek (eller ha i lite färsk chili)
Svartpeppar, oregano
5 dl vatten

Häll de passerade tomaterna i en stor gryta. Hacka löken, oliverna och tomaterna i små bitar och lägg i grytan. Pressa i vitlöken och finhacka basilikan.

Tillsätt peppar och oregano och håll i kokossockret. Bryt pastan så den får plats i grytan och håll i 5 dl vatten.

Rör om allt innehåll och låt koka upp på spisen under omrörning. Låt allt koka i ca 15 minuter, tills pastan är mjuk och allt blandats till en härlig sås. Se till att röra ofta, helst en gång per minut så inte pastan klumpar ihop sig. Såsen kommer att tjockna mer när rätten svalnar.