

Det sædvanlige (pasta med tomat-/hvidløgssovs)

Er familien glad for hvidløg, er dette en forholdsvis hurtig, velsmagende og billig ret, både til hverdag og fest.

Opskriften har vi fået fra en veninde. Hun er opvokset i USA med en polsk far og en fransk mor. Hun boede i Svendborg 3 år og hun introducerede denne ret, som hun har fået overleveret af sin mor.

Jeg har personligt oplevet den franske mor lave denne ret, for hende er det en videnskab at få den helt rigtig.

Vi spiser den gerne en gang om ugen, da alle i familien er begejstrede for den.

Ingredienser til 4 personer

- Et helt hvidløg pilles og hakkes fint (det kan knuses, men smagen er bedre når det hakkes).
- Ca. ½ dl olivenolie
- En stor dåse tomatpuré (140 gram)
- Ca. 1½ dl kogende vand

Det hakkede hvidløg sautes langsomt i olivenolie i en pande. Hvidløget må ikke brunes. Når hvidløget begynder at tage farve, tilsættes tomatpuréen og der skrues op for blusset. Det steger kraftigt under omrøring.

Vandet tilsættes, der røres, og der skrues ned for blusset.

Der tilsættes nu krydderier. Den franske kvinde brugte rosmarin. Jeg bruger herbes de provence, men man kan også bruge oregano og/eller timian.

Smag til med salt, peber og evt. sukker.

Serveres naturligvis med friskkogt pasta og friskreven parmesanost. Og evt. lidt frisk persille eller basilikum.

Og en grøn salat til – eller bare rucola.

Velbekomme!