



## Ingredienser

500 g pastapenne

2 ds. hakkede, flåede tomater a 400 g  
nettovægt (240 g drænet vægt)

70 g koncentreret tomatpure

1 stort løg

7-8 fed hvidløg

2 1/2 dl piskefløde

1 dl vodka

2 tsk. tørret basilikum

1/2 tsk. peber

1-2 tsk. salt

Olie

Topping: Revet parmesan

## Beskrivelse

Kog pastaen efter anvisningen på pakken.

Hak løg og pres hvidløg. Kom lidt olie på en pande og steg løg og hvidløg i 3-5 minutter.

Kom de flåede tomater og tomatpure i. Tilsæt vodkaen og lad saucen simre i 30 minutter.

Kom basilikum, salt og peber i. Hæld fløden i og smag til med salt og peber.

Sluk for varmen og bland pastaen i. Server med parmesan på toppen.