

Spaghetti med porre og soltørret tomat

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

2 porrer
10-12 soltørrede tomater
100 g spaghetti
Salt og peber
Evt. lidt olie fra tomaterne
Olie til stegning

Hvidløgsbanko:
1 spsk. olie
1 lille fed hvidløg
1 dl pankorasp
Salt og peber

Beskrivelse

Hvidløgsbanko:

Hak hvidløget fint. Svits det i olie på en pande i ca. 1/2 minut. Tilsæt pankorasp og rist til det er gyldent. Krydr med salt og peber.

Skær porrerne i tynde skiver og de soltørrede tomater i tynde strimler. Svits porrerne i olie. Tilsæt de soltørrede tomater, når porrerne er faldet sammen. Krydr med salt og peber.

Kog spaghettien efter anvisningen på pakken.

Bland spaghettien med porre og tomat. Smag til med salt og peber.

Anret spaghettien i portions-skåle. Drys hvidløgsbanko over og dryp evt. med lidt olie fra de soltørrede tomater.