

Spaghetti med hvidløg og chili

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

400 g spaghetti
3-4 spsk. olie
4-5 fed hvidløg
1/2 bundt persille
1 rød chili
ca. 1 dl pastavand
Salt
Friskkværnet peber

Beskrivelse

Skær hvidløg i tynde skiver. Hak persille og chili fint.

Varm olien op sammen med hvidløgene på en stor pande ved svag varme. Lige før hvidløgene begynder at tage farve, tilsættes chilien og panden tages af varmen.

Kog spaghettien efter anvisningen på pakken. Gem lidt af pastavandet.

Sæt panden tilbage på blusset og varm hurtigt spaghettien igennem i panden med olien, hvidløg og chili, halvdelen af persillen og cirka 1 dl af pastavandet.

Anret på et stort fad eller i 4 dybe tallerkner med friskkværnet peber og resten af persillen over.