



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 20 min.

Tilberedningstid: 10 min.

Ingredienser

2 løg (ca. 140 g)

4 fed hvidløg

2 tomater (ca. 130 g)

1 rød peber (ca. 230 g)

1/4 tsk. cayennepeber

1/4 tsk. karry

1 tsk. paprika

Creme fine 7% (mellem 100 og 150 ml)

Salt og peber

Beskrivelse

Hak løgene, tomaterne, peberfrugten og to fed hvidløg fint. Kom lidt olie i en gryde og svits løgene og de to hakkede fed hvidløg. Pres de øvrige hvidløgsfed i gryden. Når løgene er begyndt at få farve, kommes tomaterne og peberfrugten i. Rør godt rundt og lad det koge sammen i et par minutter.

Kom cayennepeber, karry og paprika i, samt lidt salt og peber. Spæd op med creme fine til det får den ønskede konsistens. Smag til med salt og peber, og lad det koge igennem et par minutter.

Kog pastaen efter anvisningerne på pakken.

Passer godt til kylling eller laks.