

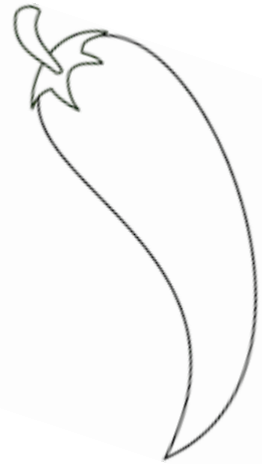


Spaghetti al arrabbiata

4 personer

Spaghetti:

- 1 pakke spaghetti
- Olie
- Salt



Tomat- og chilisovs:

- 400 gram tomater eller cherrytomater (eller 1 dåse flåede tomater)
- 2 fed hvidløg
- ½ rød chili
- 2 spsk. olivenolie
- Salt
- Peber

Tilbehør:

Revet parmesanost

Sådan gør du:

Spaghetti:

1. Sæt en gryde vand på komfuret, kom lidt olie og salt i vandet, bring dette i kog.
2. Følg anvisningen på spaghetti pakken.

Tomat- og chilisovs:

1. Hak tomaterne groft.
2. Pil hvidløgsfeddene og hak dem helt fint.
3. Skær chilien over på langs, og fjern de små kerner. Hak chilien helt fint. HUSK at vaske hænder bagefter.
4. Varm en stor pande op på komfuret. Kom olivenolie på, og derefter hvidløg og chili.
5. Steg begge dele i kort tid, ved middel varme, mens du rører, tilsæt de hakkede tomater. Lad det koge op.
6. Vend spaghetti i sovsen på panden. Smag til med salt og peber.

Servering:

Hæld spaghetti og sovs i en stor skål.
Drys med revet parmesan og evt. basilikumblade.... Spis!

