



## Spagetti, tomatsås och oliver

Krångla inte till det i onödan, en riktigt god tomatsås som dessutom piffas upp med kalamata oliver kan överraska till middagen.

### Gör så här:

- Börja med att koka upp vatten till pastan.
- Skala och hacka både lök och vitlök.
- Skölj paprikan och finhacka även denna.
- Fräs på lök, vitlök och paprika i en stekpanna tillsammans med lite olja.
- Tillsätt Vegonade Italy och de krossade tomaterna.
- Tillsätt 1,5 tsk salt och lite färskrivet peppar.
- Låt puttra i ca 10 minuter och smaka av igen.
- Rör ner oliverna mot slutet.
- Servera med färskrivet parmesanost.



### Ingridienser

400 g Spagetti  
1 förp Kalamata oliver  
1 burk Krossade tomater  
1 st Gul lök  
1 st Vitlöksklyfta  
1 st Paprika  
1 msk hackad persilja  
2 msk Vegonade Italy



Vegonade Italy



Kalamata oliver utan kärna



Kalamata oliver med kärna