



Gaspachopasta

Aineet: pastaa
vettä
1 rkl voita
1/2 pss (100 g) pakastettua sipulia
2 valkosipulinkynttä hienonnettuna
2 paprikaa
1 prk (400 g) tomaattimurskaa
1 dl oliiveja viipaleina
1/2 dl tuoretta basilikaa hienonnettuna TAI
1 rkl basilikaa kuivattuna
1/2 tl mustapippuria rouhittuna
1 rkl sokeria
1/2 tl suolaa
1 prk smetanaa
Pinnalle:
1 prk raejuustoa

Valmistus: Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan. Sulata voi kattilassa. Lisää sipulit ja kuutioitu paprika. Anna kypsyä hetki. Lisää tomaattimurska ja anna kypsyä muutama minuutti. Lisää oliivit ja mausteet. Kaada viimeiseksi joukkoon smetana. Kuumenna ja tarjoa vastakeitetyn pastan kanssa. Ripottele annoksen pinnalle raejuustoa.