



Kolmen minuutin pastakastike

Aineet: Purkki anjovista
Valkosipulin kynsi
Vähän silputtua sipulia
Pari lusikallista pestoa
Hulaus oliiviöljyä
Mustapippuria

Valmistus: Pistä ensin pasta (spagetti on hyvä mutta kotimaiset viljapastat käyvät mainiosti) kiehumaan. Älä lisää keitinveteen suolaa, kastike on hyvin suolaista. Kuumenna oliiviöljy ja murskaa siihen valkosipuli. Silppua sipuli joukkoon, hauduta minuutti. Varo polttamasta valkosipulia.
Kumoa valutetut anjovikset joukkoon hauduta taas kunnes anjovikset hajoavat. Lisää pesto- ja mustapippuria. Sekoita. Annostele pasta lautasille ja kaada kastike päälle. Et voi epäonnistua!

www.superkokki.com