



Opiskelijoiden pastakastike

Aineet: 400 g paseerattuja tomaatteja tai tomaattimurskaa
1 pieni sipuli
1 valkosipulin kynsi
1/2-1 dl sherryä (esim. marsalaa tai makeaa madeiraa)
suolaa, pippuria, basilikaa
öljyä

Valmistus: Hauduta ensin silputtua sipulia öljyssä. Lisää hienonnettu tai puristettu valkosipulin kynsi ja tomaatit (jos käytät säilöttyjä tomaatteja lisää myös tl sokeria, poistaa "säilykkeen makua"). Mausta suolalla, pippurilla ja basilikalla ja keitä tomaatteja kasaan muutaman minuutin ajan. Lisää sherry ja hauduta kastiketta vielä muutama minuutti. Tarjoile ja nauti pastan kera.

www.superkokki.com