

Pasta med kremet tomatsaus

Ingredienser:

2 løk, finhakket
5 gulrøtter, revet
1 squash, revet
4 ss tine meierismør
2 stk hvitløksfedd
1 glass tomatpuré
2 bokser finhakke tomater
1 grønnaksbuljong
2 ts tørket oregano
1 ts salt
½ ts pepper
3 dl creme fraiche (1 beger)
800 g tagliatelle (pasta)

Slik gjør du:

1. Finhakk løk og hvitløk.
2. Riv gulrot og squash med rivjern.
3. Fres løk, gulrot og squash blankt i en gryte med smør i ca. 2 minutter. (Ca. 7-8 på platen).
4. Tilsett hvitløk og tomatpuré, og fres noen minutter til.
5. Ha deretter i hermetiske tomater, grønnaksbuljong, oregano, salt og pepper. La dette småkoke på middels varme (6-7) i 8-10 minutter.
6. Kok pasta etter anvisning på pakken.
7. Når tomatsausen har småkoke i noen minutter bruker du stavmikser så det blir en jevn og glatt blanding. Bland så inn creme fraiche til slutt.