

Pasta med musslor, tomat och vitlök

Kan göras av pastarester eller nykokt pasta.

Ingredienser:

olivolja

2 gula lökar, finhackade

4 vitlöksklyftor, pressad

fisksås

1 burk musslor

pasta

tomatpuré

tabasco

basilika



Gör så här:

Sätt en stor kastull på medium värm, häll i oljan.

Stek löken tills den blir genomskinlig.

Häll i vitlök, fisksås, tomatpuré, tabasco och musslorna. Rör runt så att musslorna går sönder och allt är varmt.

Häll i pastan och eventuellt lite mer olja. Vänd runt så att allt får färg och blir varmt.

Toppa med basilika.

Tada!

