



Mama
Brown

Pasta med kapers, tomater, spinat og oliven



2 personer



30 minutter



Januar 2024

Ingredienser:

300 gr pasta (jeg har brugt tripoline)

300 gr minitomater, halverede

150 gr sorte oliven, uden sten, halverede

200 gr champignoner, hakkede

2 skalotteløg, skåret i tern

150 gr frisk spinat

50 gr kapers

olivenolie

50 gr smør

salt/peber

Valgfrit: Revet parmesanost.

Start med at koge pastaen efter anvisningen på pakken. Tripoline pasta skal have cirka 12 minutter. Smelt smør på en pande ved middel varme og tilsæt så alle ingredienser på panden. Det hele skal blanches med masser af friskkværnet sort peber i 10 minutter. Sammen med smørret skaber de en himmelsk sauce. Smag nu til med salt, men vær forsigtig, da der er kapers i retten, som i forvejen er salte.

Vend den kogte pasta med fyldet på panden i et par minutter - og servér. Giv endelig retten revet parmesanost, på toppen, hvis du er til det. Det kan retten sagtens bære til denne flaske.

champagne**for**alle

BUBBLES MATTER