

Aglio e Olio (10 personer)

Forberedelse

Tilbereding

Hell olivenoljen i en stekepanne, stek hvitløken til den slipper aroma men ikke blir bitter! Legg til hvitløk, chiliflak, sort pepper og oregano. Stek i ytterligere 1-2 minutter. Blir løk eller hvitløk brun er stekepannen for varm! Ha så i tomatpure, salt og sukker. Sett ned temperaturen til medium og la småkoke i 45 minutter.

Smak til med salt og pepper



Ved bestilling à la carte

Hell olivenoljen i en stekepanne, stek hvitløken til den slipper aroma men ikke blir bitter! Kok spaghetti i rikelig med vann tilsatt 5 g Maldonsalt pr liter. Bruk ca 150 g per person, la det koke i 8-9 min. Bland salt, pepper og bladpersille med den ferdigkokte pastaen i en bolle. Hell så over oljen med hvitløk. Rør lett om og server på en flat tallerken. Toppes med finrevet parmesan og sort pepper om ønskelig.

Produkter

NO3 Spaghetti GL.FREE *(kan inneholde spor av Lupiner,Soya)	1,5 kg
Extra virgin olivenolje	150 ml
Sort Pepper Malt 100g *(kan inneholde spor av Selleri,Sennep)	50 g
Maldon flaksalt bølge 570g	20 g
Hvitløk finhakket	150 g
Bladpersille finhakket	150 g
Finrevet parmigiano reggiano	100 g

**Allergener*