

Grönsakspasta (4 port)

2	gul lök, hackade
3	vitlösklyftor, hackade
2	morot, finriven
1	paprika, i småbitar
2 cm	ingefära, hackad (eller 2 krm torkad malen)
1	chili, finhackad
400 g	krossade tomater
3 msk	olja
2 dl	grönsaksbuljong
1 msk	tomatpuré
1 tsk	socker

Salt och peppar efter smak

- Koka den pasta du önskar.
- Fräs lök, vitlök, morot, ingefära och chili i olja några minuter.
- Tillsätt tomater, buljong, tomatpuré och socker. Låt sjuda utan lock ca 10 min.
- Smaka av med salt och peppar.
- Blanda tomatsåsen med pastan.
- Servera gärna med bröd och riven ost.

