

Nem og billig tungryde

Tilberedningstid: ca. 30 min

Personer: 2

Du skal bruge:

1 dåse tun

1-2 peberfrugter

1 løg

4 dl grønsagsbouillon

1 dl creme fraiche

Spaghetti

Sådan gør du:

- Kog spaghettien som anvist på emballagen
- Hak løget og kom det i en anden gryde med lidt olie og tunen.
- Snit peberfrugterne i strimler og kom dem i gryden. Tilsæt ½ bouillonterning og 4 dl vand og lad det simre
- Bland creme fraiche i tunblandingen, smag til med salt og peber og hæld den straks over spaghettien. Drysses evt. med reven parmesan