

Tun i flødesauce

Tilberedningstid: ca. 20 min.

Personer: 2 personer.

Du skal bruge:

Pasta

1 dåse tun

2,5 dl fløde

1 løg

100 g frosne ærter

Timian, chili og hvidløg



SU tip: Fløden kan erstattes med kaffefløde, denne variant er billigere.

Sådan gør du:

- Pastaen koges som angivet på emballagen.
- Løget hakkes groft og svitses i en gryde med lidt olie.
- Tilsæt krydderierne og ærter og svits videre et par minutter.
- Tilsæt tun og fløde og lad saucen koge op mens du rører godt i den
- Når pastaen er kogt og siet hældes saucen oven i og det hele røres sammen.

Tilbehør: brød og salat