

Åh, vad länge sedan...

När jag åkte som au pair till New York skulle jag passa barn givetvis, men även laga en del middagar. Jag förberedde mig väl och skrev ner alla mammas favoritrecept i en fin gul bok som jag köpte på Ordning & Reda. Den receptboken hänger med än idag. Det är en juvel med alla mina favoriter. När jag har idétorka brukar jag kolla i den. I veckan hade jag en sådan dag och då föll valet på den här tonfisksåsen. Den är så god!



Pasta med tonfisksås

4 portioner

- Fullkornspasta
- 2 gula lökar
- 2-3 msk olja
- 1 burk krossade tomater
- 1 burk tonfisk
- 1 vitlöksklyfta
- 1 burk gröna oliver
- 1 grönsaksbuljongtärning
- Salt, peppar

Hacka löken och stek den i olja tills den blir glansig. Blanda i resten. Servera med pastan.